



Sommaire

- **Tarifs** p 2
- **Sorties Estivales** p 3
- **SIRAH** p 4
- **du chevreau en GMS** p 5
- **Rencontre avec la FRCAP** p 6-7
- **Tech & Bio** p 8
- **Structures Nationales** p 9-11
- **Formations** p 12-13
- **Capr'Inov** p 14
- **Rencontre Fromage Fermier** p 14
- **Capr'Inov** p 15
- **Les P'tites Annonces** p 16

Bonjour à toutes et à tous

Nous voici déjà en automne, synonyme de mise à la reproduction pour certains et de mises bas pour d'autres, moments cruciaux pour tous.

De son côté, le Syndicat est resté très actif avec en point de mire le Label Rouge chevreau. C'est dans ce cadre que nous avons reçu début septembre plusieurs professionnels de l'Ouest de la France avec visites d'élevages et débats sur la filière caprine.

Le Syndicat a été présent sur plusieurs manifestations pour faire déguster de la viande caprine, en point d'orgue la fête du Picodon à Dieulefit avec le concours Viande Caprine.

Nous, nous sommes aussi engagés auprès du département de la Drôme à trouver la viande de chèvre pour Le Grand Repas, action qui consiste à fournir à des restaurants de collectivité (Collèges , ESAT, Cuisine Centrale de Valence..) représentant une centaine de chèvres Dromois et Ardéchoises.

D'autre part, il faut garder à l'esprit qu'il va falloir se structurer pour faire vivre la filière chevreau qui est une part non négligeable de notre métier d'éleveur. Personnellement, j'y crois beaucoup, on peut imaginer des ateliers collectifs d'engraissement, de découpe, de transformation et voire, de vente. Toutes vos idées, réflexions sont les bien venus. Nous devons réagir et ne plus subir.

Chers adhérents, je vous souhaite une bonne fin d'année.

Denis DUMAIN, Vice Trésorier

MFR- 70 route de la Choméane Est • 26400 Divajeu

04 75 76 78 75

contact@scaprin26.com

www.scaprin26.com



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

Dorénavant, à toutes les prestations se rajouteront 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)



Sorties Estivales

Le Syndicat était content de reprendre ces animations sur les marchés après une année de Coupure.

Nous avons participé à la fête du Picodon à Saoû, la fête du Bleu à Autrans-Meaudre sur le Plateau du Vercors et à un marché de Bienvenue à la Ferme à Brette au GAEC de Brette Vieille mi-août.

Nous avons pu faire déguster nos dernières recettes de chipolatas et de merguez à 70% de viande de cabris.

A l'allumage de la plancha, les visiteurs s'agglutinent sur le stand pour goûter, les odeurs de cuisson attirent énormément. Nous avons eu de nombreux retours positifs et nous pourrions vous conseiller lors de notre prochaine formation « Valoriser les cabris : engraissement à la ferme » qui se fera en décembre et janvier.

La dégustation permet de débiter une conversation avec le public toujours surpris que la viande caprine se consomme et toujours curieux de savoir comment fonctionne un élevage, la naissance des chevreaux chaque année pour relancer une lactation. Lorsqu'ils sont vraiment intéressés, nous distribuons maintenant un livret « Où trouver de la viande caprine » par département 26/ 07/ 38 /69.

Si vous n'êtes pas inscrit mais que vous êtes concerné, n'hésitez pas à nous le signaler en nous laissant vos coordonnées, vos lieux de ventes et les produits que vous commercialisez.

Cette participation à des foires et des marchés nécessite du monde sur le stand, nous recherchons toujours des éleveurs.

Nous avons participé pour la première fois à la fête du Picodon chez lui à Dieulefit début août. Dans de très bonnes conditions avec Jules, notre stagiaire, nous avons mis en place le concours de viande caprine à la suite du concours du Picodon.

38 échantillons ont été présentés 71% ont eu une médaille et 16% ont eu une médaille d'or.

Pour la première année nous avons participé au salon « Valence en Gastronomie », un événement autour de la gastronomie de notre territoire.

Nous avons pu faire déguster de la viande caprine, terrine et plats cuisinés sur le stand de la Drôme qui a accueilli sous son chapiteau les différentes ODG et Marque du Département : Picodon, Olive de Nyons, Vin de Vinsobres, Abricot des Baronnies.

De nombreux temps forts ont rythmé ces 3 jours, du 10 au 12 septembre, entre la nuit des étoilés, le labo des chefs et les causeries culinaires et de nombreuses autres animations.

Le département tenait à être présent et à mettre en avant ces 7 tables





Salon International de la Restauration, de l'Alimentaire et de l'Hôtellerie à Lyon du 23 au 27 septembre

Cette fois-ci encore la viande caprine a été mis en avant au SIRAH fin septembre. Le jeudi 23, Denis Dumain, éleveur caprin associé de l'Élevage du Serre en Ardèche a participé aux Masters Class aux côtés du chef Cyril Attrazic, restaurateur étoilé.

Tous les deux ont mis en avant la viande de chevreau de la plus belle manière, ce rendez-vous a été filmé et est en ligne

<https://www.youtube.com/watch?v=nBwKrrDNExU> [à partir de 3 h 00.

publication Facebook Syncat Caprin le 23/09



photo Denis DUMAIN

Le dimanche c'était au tour du cuisinier M. Paul du lycée hôtelier Rabelais à Dardilly dans la région lyonnaise de travailler du chevreau sur le stand d'Auvergne Rhône Alpes Gourmand, association régionale centrée sur le développement économique, la promotion, la commercialisation en France et à l'international, et l'innovation des entreprises de l'alimentaire de Auvergne-Rhône-Alpes.

Le chevreau était à l'honneur également sur le stand d'Interbev et Laurent Balmelle, président du Comité de filière Caprin Ovin lait, a assuré l'animation et répondu aux questions sur la filière viande.

Merci encore aux éleveurs d'avoir assuré la logistique pour approvisionner les chefs pour qu'ils puissent cuisiner du chevreau alors que ce n'était pas la saison !



photo Laurent BALMELLE



photos Laurent BALMELLE



Des actions de promotion du chevreau vers les Grandes et Moyennes Surfaces

Depuis 2 ans le Syndicat Caprin participe à un groupe d'échanges animé par le département, avec d'autres associations portant des signes de qualité (Olive de Nyons, Picodon, Petit épeautre...).

Ce collectif permet de mettre en commun des outils et de porter des projets ensemble. Depuis la sortie du premier confinement et l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits locaux, nous avons décidé d'interpeller les Grandes et Moyennes Surfaces sur leur politique d'achat.

En 2020, 7 enseignes avaient été rencontrées et cet été Aurélie a eu un rendez-vous avec le directeur de Métro de Valence et de Montélimar.

Ces échanges nous permettent d'avoir beaucoup d'infos sur leur fonctionnement et sur leur vision de notre filière viande caprine. A chaque rencontre, c'est l'occasion pour nous de présenter le Label Rouge Chevreau et de créer un carnet d'adresse.

Ainsi nous travaillons **sur la filière longue**, nous parlons avec les bouchers sur les actions qu'il faudrait mener : nouvelles découpes, piécer, assurer des animations à pâques, distribuer des fiches recettes et nous espérons développer ces circuits de distribution.

Aujourd'hui, les G.M.S. sont plus intéressées pour travailler en direct avec des producteurs.

Le Syndicat Caprin peut servir d'intermédiaire pour des magasins qui souhaiteraient de la viande.

Le 5 octobre matin nous avons été reçu chez Auchan à Guillerand-Granges pour présenter les signes de qualité officiel. Les échanges ont été riches.

En plus de ces rendez-vous, nous avons lancé une newsletter pour régulièrement les informer des produits de saison et les inciter à commander.

Nous apparaitrons sur celle de fin novembre, affaire à suivre.

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

Contactez votre centre de relation Pros au 0 969 365 665 (Service gratuit + prix appel)

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 plus d'activité » pour les mois précisés lors de la souscription. Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75456 Paris Cedex 09. Crédit photo : Freepick - Création : Groupama Méditerranée. Octobre 2020.

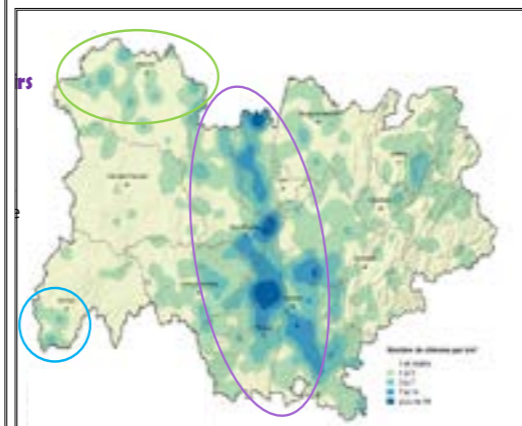
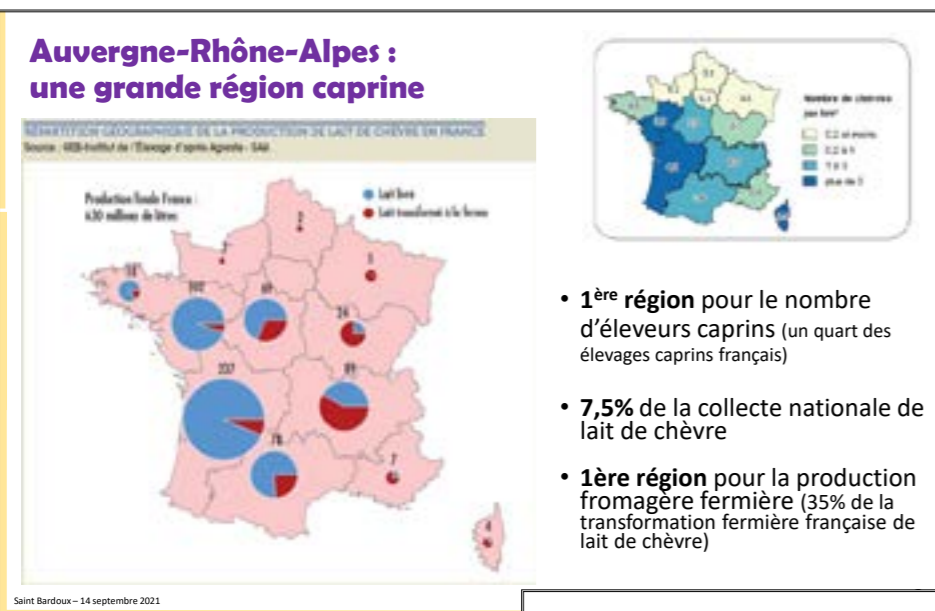


Le 14 et 15 septembre, une rencontre de travail autour de la viande caprine, plus axée sur le chevreau a eu lieu avec le Syndicat et une délégation de la FRCAP. Journées très chargées et riches en échanges.

Plusieurs élevages ont été visités, la Chèvre du Bancel, Christine POLLIEN, la Chèvre à Dorey et le GAEC de la Cabraire



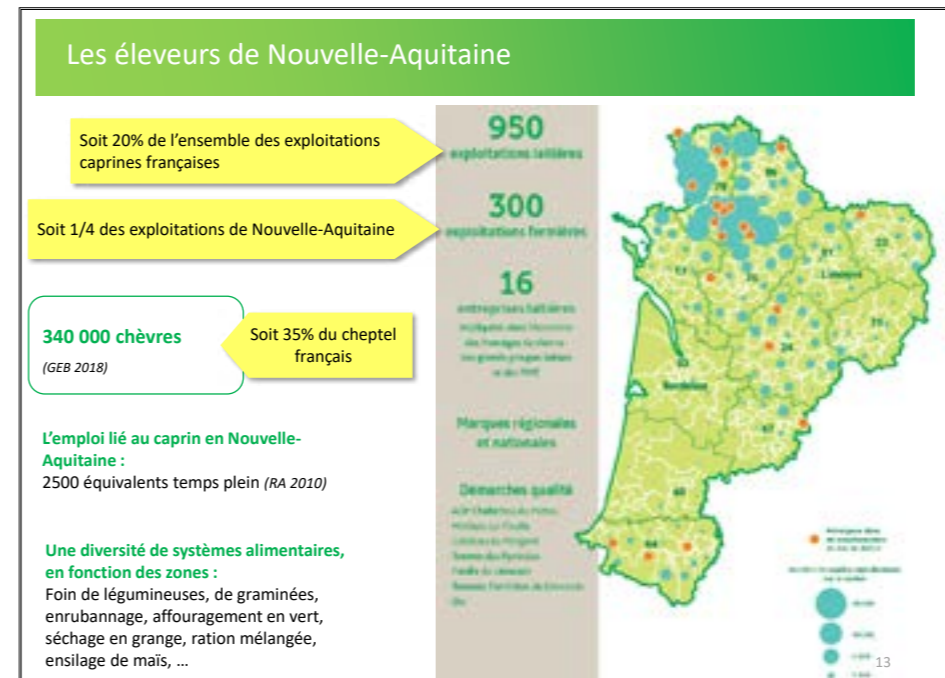
Nathalie Moradet d'AURA Elevage a fait un rappel de notre filière caprine régionale



Damien BRUNET a fait un point sur le travail du Syndicat autour du Label Rouge (cf LI 97 page 6 et 7)

Philippe THOREY, Idele Cap'Pradel a présenté le Pôle d'Expérimentation agricoles Partenariales pour l'Innovation et le Transfert TOP CABRI cf (LI 98 page 6 et 7)

Frantz JÉNOT, Directeur de la FRCAP a présenté la situation de la filière de l'Ouest



112 exploitations caprines en AB

- + 8 % par rapport à 2016
- 9% des élevages caprins de NA
- 15 exploitations en conversion
- 30% des fromagers fermiers de NA sont Bio

Malgré une augmentation de la demande des laiteries et des consommateurs, la collecte de lait de chèvre bio peine à se développer dans le grand ouest.

ML = million de litre
Source : Agreste 2017

- Soit 94 % de la production totale de la Nouvelle-Aquitaine
- soit 48 % de la collecte nationale



Et une visite de l'atelier Troupèou par Morgane CADARIO



Un grand merci

- à la FRCAP d'être venue partager
- aux éleveurs dromois et ardéchois qui ont pris du temps pour venir rencontrer ou accueillir le groupe
- à tous les acteurs de la filière qui ont bien voulu intervenir et participer aux échanges

Et pour certains, rendez vous en novembre à Capr'innov.

La fiche signalétique de la filière caprine régionale



• Taille moyenne: 175 chèvres (143 en exploitation individuelle)

• 29% des exploitations ont + de 200 chèvres, dont 8 % + de 300 ch

Fromagers fermiers : 70 chèvres en moyenne



Le salon Tech & Bio organisé par la Chambre d'Agriculture de la Drôme a été sur 3 jours cet automne pour éviter l'affluence au lycée agricole du Valentin. De nombreuses démonstrations, conférences et ateliers sur les dernières innovations et de nombreux stands du monde agricole.

Le Stand Caprin Ovin n'était pas très grand mais l'ensemble des projets menés actuellement étaient présentés. Les techniciens de la ferme du Pradel étaient présents pour répondre aux questions.

Plusieurs ateliers se sont succédés : références techniques et économique, les facteurs de résilience dans les systèmes laitiers caprins et ovins, l'alimentation des chevreux.

L'ensemble des présentations seront bientôt disponibles sur : Le salon Tech & Bio organisé par la Chambre d'Agriculture de la Drôme a été sur 3 jours cet automne pour éviter l'affluence au lycée agricole du Valentin.

De nombreuses démonstrations, conférences et ateliers sur les dernières innovations et de nombreux stands du monde agricole. Le Stand Caprin Ovin n'était pas très grand mais l'ensemble des projets menés actuellement étaient présentés. Les techniciens de la ferme du Pradel étaient présents pour répondre aux questions.

Plusieurs ateliers se sont succédés : références techniques et économique, les facteurs de résilience dans les systèmes laitiers caprins et ovins, l'alimentation des chevreux. L'ensemble des présentations seront bientôt disponibles sur : [//www.tech-n-bio.com](http://www.tech-n-bio.com)

Le Syndicat était présent pour présenter le projet Plantes en Santé Caprine soutenu par la région et plus précisément l'essai mené par le FiBL et Michel BOUY sur le vinaigre de cidre en préventif contre la coccidiose.

Cet essai fait suite aux enquêtes menées en 2017 et 2019 où les éleveurs le trouvent efficace, une synthèse de l'essai sera publiée dans la prochaine lettre d'infos.



Cap' Pradel **Projet Plantes et Santé Caprine**

GDS FiBL, La Région, ANIFA

Etudier les traitements à base de plantes réalisés par les chevriers, recueillir des protocoles et rechercher des solutions techniques aux éleveurs.

La phytothérapie est l'utilisation de plantes ou d'extraits de plantes à des fins thérapeutiques. L'aromathérapie est une branche de la phytothérapie, il s'agit de l'utilisation d'huiles essentielles. C'est une médecine très encadrée d'un point de vue législatif. L'usage des plantes pour guérir ou soulager des maladies (en préventif ou en curatif) par les éleveurs est illégal en l'absence de prescription vétérinaire.

Un premier état des lieux a été réalisé en 2017 (1 150 envois, une centaine de réponses) et des enquêtes terrain ont été menées en 2019 avec plus de 90 traitements recensés.

Nombre de protocoles de traitement recueillis en fonction des problèmes de santé

	Dermite des chevreaux			Total	Parasitose interne			Pneumonie	Total
	Préventif contre la coccidiose	Curatif contre la coccidiose	Curatif contre les autres parasites		Préventif	Curatif	Total		
10 Enquêtes de terrain	9	6	1	16	7	8	15	15	46
16 Enquêtes de terrain	5	3	4	12	11	5	16	17	45
TOTAL	14	9	5	28	18	13	31	32	91

Suite aux enquêtes menées, des essais sont en cours de réalisation pour évaluer l'efficacité des traitements sur des fermes caprines et à la ferme du Pradel.

Les essais 2020/2021 :

- Test sur l'HE d'Orange douce pour lutter contre le parasitisme interne (ferme du Pradel).
- Tests pour lutter contre la coccidiose du chevreau :
 - essai préventif utilisant le vinaigre de cidre.
 - essai curatif utilisant un mélange d'HE.
- Essai en 2021 avec un produit du commerce à base de plantes utilisé pour le parasitisme.

CONTACT : Aurélie CHARASSE contact@caprin25.com



NEWSLETTER SEPTEMBRE 2021

MATINEE FONDATION LAIT CRU AU MONDIAL DE TOURS

La Fondation pour la Biodiversité Fromagère établie sous l'égide de la Fondation de France a organisé une matinée de travail le mardi 14 septembre au Mondial du fromage de Tours. Jean-Philippe Bonnefoy, était présent au titre de la FNEC, membre de la Fondation dans le collège des institutions.

Un court colloque a permis au Dr. Mosca (pédiatre à l'AP-HP) de parler de l'importance du microbiote intestinal chez les enfants, à Dominique A. Vuitton (université Besançon) de poursuivre avec l'exposé des résultats de l'étude PASTURE réalisée dans 5 pays d'Europe. Marc-André Selosse (biologiste au muséum d'histoire naturelle) a ensuite exposé avec passion les effets de l'alimentation sur notre microbiote et alerte sur la perte de biodiversité biologique et culturelle, à l'origine des maladies de la modernité, avant la présentation de Christophe Chassard INRAE des projets en cours sur les aliments fermentés et sur les flux microbiens des écosystèmes fromagers.

La FNEC a également participé aux groupes de travail communication et bonnes pratiques, avant d'assister à leur restitution avec le groupe bénéfiques/risques.

Position de la FNEC : la FNEC s'investit pleinement dans cette fondation. Jean-Philippe Bonnefoy a souligné l'importance de la Fondation pour la profession fromagère afin de préserver la biodiversité et que ce travail soit reconnu (la Fondation pour la Biodiversité Fromagère elle-même est reconnue d'utilité publique).

ACTUALITES FACENETWORK, RESEAU EUROPEEN DES PRODUCTEURS LAITIERS FERMIERES

Laurence Gueit, productrice fermière et trésorière de la FNEC a participé à l'Assemblée Générale de FACE network qui se tenait les 16 et 17 septembre à Bra en Italie, en même temps que Cheese, le festival de fromages de l'association Slowfood. Retrouvez plus d'informations dans notre compte-rendu dédié.

Pour information, la commission européenne a modifié son site internet, et voici le nouveau lien de téléchargement du GBPH européen (partie « stakeholders' guidance" puis "GHP in the production of artisanal cheese and dairy products") pour l'instant uniquement en anglais. Les versions dans les autres langues devraient bientôt être remises en ligne, en attendant il reste accessible en français ici.

RENDEZ-VOUS AVEC LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE

Le président et le secrétaire général de la FNEC ont été reçus par le Ministre de l'Agriculture Julien Denormandie. La FNEC a évoqué plusieurs sujets : nos attentes fortes par rapport à la loi Besson Moreau, le besoin de faire respecter les engagements des abatteurs et engraisseurs pour revenir à un prix du chevreau décent, la PAC et le soutien à la filière caprine et enfin la contractualisation avec le cadre réglementaire à revoir pour les OP caprines. Le Ministre a été à l'écoute de nos problématiques.

GOATOBBER

La filière caprine française s'associe une nouvelle fois à #GOATOBBER pour valoriser la viande de chevreau auprès des restaurateurs et du grand public en dehors des périodes usuelles de consommation. Un déjeuner de presse a été organisé le 30 septembre à Paris. Le dossier de presse est disponible ici : bit.ly/DP_goatober_2021.

AGENDA

27 janvier : journée réglementation laitière fermière organisée par FNEC-FNPL-IDELE à Paris





Plans d'autocontrôles : Attention aux nouvelles règles en préparation

Ces derniers mois, plusieurs nouveaux textes à valeur réglementaire sont sortis ou sont en cours de publication autour du thème des analyses microbiologiques. Ils prévoient :

- Des plans d'autocontrôles plus lourds (davantage d'analyses)
- Une augmentation des contraintes administratives.

Certaines des nouvelles règles impacteront les producteurs fermiers, sur le plan financier, sur le plan technique et en termes d'organisation de leur travail.

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS DE NOUVEAUTES PREVUES

Nouvelles règles déjà en vigueur

- Obligation de notifier tous les résultats d'analyses défavorables (sur produits et surfaces/environnement de fromagerie), **y compris s'ils concernent des produits qui ne sont pas encore sur le marché.**
[Loi Egalim – article 50]
- Obligation pour les producteurs fixant des DLC plus longues que celles souhaitées par l'administration (25% des producteurs seront concernés), de les **valider via des études de vieillissement en n=5 (5 échantillons à analyser pour chaque produit).**
[Instruction technique (IT) de décembre 2019 sur la durée de vie des aliments]
- En cas d'alerte, obligation de **publier l'information sur « RappelConso », la plateforme internet mise en place par la DGCCRF et ouverte au public.** Cette démarche ne remplace pas la notification à l'administration, mais s'y ajoute.

Règles mentionnées dans des projets de textes encore en discussion

- Obligation de faire des **analyses Listeria « en routine » sur les surfaces/l'environnement de fromagerie.**
[IT sur les denrées prêtes à être consommées (à paraître en 2021)]
- Les producteurs débutants devront faire **30 autocontrôles (de routine) en n=5** (5 échantillons à analyser par produit) **avant de pouvoir passer à n=1** (1 analyse par produit).
[IT sur les denrées prêtes à être consommées (à paraître en 2021)]
- En cas d'alerte sanitaire, obligation de transmettre à la DDPP des **informations formalisées et exploitables de traçabilité sous 24h.**
[Guide de gestion des alertes de la DGCCRF (à paraître en 2021)]

La question spécifique du germe STEC

L'administration va publier en octobre 2021 un « Document d'Aide Méthodologique concernant le germe STEC (E.coli pathogènes) en filière fromages au lait cru ». Ce document **n'oblige PAS les fermiers à analyser les STEC en routine**, à condition qu'ils appliquent de bonnes pratiques d'hygiène au stade de la production et qu'ils intègrent dans leurs plans d'autocontrôles des analyses E.coli sur lait et fromages. Néanmoins, il faut rester vigilant car la pression reste vive sur cette question, notamment de la part de certains laboratoires.

LA POSITION DE L'ANPLF

Les producteurs ne pourront pas assumer financièrement un alourdissement généralisé de leurs plans d'analyses de routine (l'intensification des analyses ne se justifiant qu'en cas de problèmes avérés de salubrité des produits).

Ils ne pourront pas davantage supporter le travail supplémentaire et la charge mentale causés par l'augmentation des démarches administratives, surtout en situation d'alerte, où leur priorité est de sécuriser leurs clients et leur production.

Ces nouveaux textes remettent en cause la responsabilité du producteur, principe fondamental de la réglementation européenne sur l'hygiène des aliments.

Ils ne prennent pas en compte le fait que :

- la plupart des producteurs fermiers sont formés au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et/ou accompagnés par des techniciens, et donc capables de savoir quand ils doivent suspecter des problèmes et adapter leur plan d'analyses,
- les producteurs sont, au quotidien, extrêmement attentifs à la qualité de leurs produits, du fait de la proximité qu'ils entretiennent avec leurs clients.

QUE PROPOSONS-NOUS ?

Un document de référence adapté aux spécificités des fermiers

Avec les techniciens de ses structures membres, l'ANPLF a élaboré son propre document sur les autocontrôles, qui s'intitule **« Comment bâtir son plan d'autocontrôles microbiologique en atelier fermier »**. Ce document s'inscrit dans l'esprit du GBPH, de la réglementation européenne et des mesures de flexibilité acquises par la filière depuis des années.
▶▶ Il sera diffusé aux producteurs membres de l'ANPLF dans les semaines qui viennent.

Le plus important, c'est la mobilisation !

Ce document de filière ne sera utile et efficace que si chaque association de producteurs se l'approprie, l'utilise et le défend auprès de son administration locale. L'ANPLF sera votre relais au niveau national. **Il faut faire bloc ! Si tous les producteurs fermiers se mobilisent et parlent d'une seule voix, nous aurons des chances d'être entendus.**



2021...2022

Transformation Fromagère

Résoudre les problèmes en Lactique	effectuée
Pâte Persillée	effectuée
Pâte PPNC	effectuée
Glace et dessert lactés	9 nov 21
GBPH CE	jeu 13 jan et jeu 20 jan 22

Élevage

L'Ostéopathie	20 et 21 déc
Phyto, soigner son troupeau avec des plantes	jeu 2 et jeu 9 déc 21
Sortie Botanique	effectuée
Reproduction et Elevage de chevrettes	ven 29 oct 21
Valoriser ses Cabris	ven 17 déc, jeu 6 jan, mar 11 jan
Effluents en élevage, les traiter et les valoriser	mar 30 nov 21

Les Formations Inévitables

Savoir calculer ses prix de vente	jeu 16 déc 21
Sauveteur Secouriste au Travail, <i>initiale</i>	le 16 et 17 nov 21
Sauveteur Secouriste au Travail, <i>recyclage</i>	22 oct 21

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 pas de nous contacter, nous délocaliserons la formation.

Certification de nos formations

Au 1er janvier 2022 les organismes de formation qui souhaitent continuer à travailler avec les organismes publics et accéder à des fonds publics (ex : Pôle emploi) devront être certifiés QUALIOPi.

Ce référentiel atteste de la qualité du processus mis en œuvre par les prestataires d'actions concourant au développement des compétences, en 32 critères le document balaye tous les aspects de la formation : évaluation, outils pédagogiques, niveau des formateurs....



La marque Qualiopi est délivrée par des organismes certificateurs accrédités par le Comité Français d'Accréditation – COFRAC. Malgré le coût (+ de 2000€ renouvelable tous les 3 ans), le Syndicat Caprin a fait le choix de se faire certifier, peu d'organisme propose des formations à destination des élevages caprins et on constate chaque année que des stagiaires viennent de loin pour se former.

Notre audit a eu lieu le 17 septembre. Il reste quelques outils à mettre en place pour obtenir la certification. Vivea donne un coup de pouce la première année de certification pour inciter les structures à s'engager.

Une fois certifié, il sera plus facile pour nous, d'accueillir des personnes en reconversion et inscrites à pôle emploi.




Les STEC HP ou *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines

Le groupe de travail «**Sécuriser les filières régionales au lait cru**»
vous propose une **journée d'information et d'échanges** :

STEC HP : comment prévenir le risque de contamination du lait dans mon élevage ?

Vous êtes intéressé : contactez-nous :
frgds.aura@reseaugds.com
 OU
gds69@gds69.asso.fr






En novembre va se tenir la 8^{ème} édition du Salon International Caprin : Capr'Inov les 24 et 25 Novembre à Niort.

Le salon c'est près de 7000 visiteurs et 200 exposants sur 2 jours, des conférences, des ateliers et des concours. Une délégation du Syndicat y va et peut mener des produits si vous souhaitez concourir.

Cette année 3 concours sont proposés : fromages et produits laitiers / produits transformés de viande caprine / une astuce innovante sur votre ferme.

Avant tout si vous souhaitez participer à un des 3 concours, un seul mail, envoyer votre demande à : concours.fromages.caprinov@gmail.com ou par téléphone Lola Perrault au 07 88 51 53 28.

Si vous souhaitez venir avec la délégation, faite vous connaître, cette année une billetterie électronique est en place, vous recevrez vos billets. Le passe sanitaire est demandé

Plus d'infos : <https://www.caprinov.fr/>

Le Syndicat présentera une conférence le mercredi 24 novembre sur l'utilisation des plantes en élevage, nous retracerons le travail de l'association et les derniers projets en cours



Venez découvrir notre magasin agricole !



Caprins



Equins



Alimentation animale



Barrières Cornadis Clôtures

89, rue Albert Fié
26400 CREST

Tél. 04 75 82 70 90

GPS : N 44.73467° E 4.99747°

Ouvert du lundi au vendredi
09h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00



Cultiver nos racines,
s'ouvrir au monde

Les 11^{es} Rencontres du Fromager Fermier

Provence – Alpes – Côte d'Azur

Mardi 19 octobre 2021

à partir de 9h30

Lycée Agricole de Carmejane

Le Chaffaut - 04



Renseignements

Tél : 04 92 72 28 80



Echanger



S'informer



Débattre

Fiche d'inscription individuelle

A retourner par mail avant le 8 octobre 2021

(c.digregorio@mre-paca.fr)

ou

[Inscription en ligne ICI](#)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Email :

Technicien Eleveur

Autres (à préciser) :

INSCRIPTION AUX ATELIERS

10h30

Atelier 1 : Fabriquer une gamme de glaces fermières au lait de petits ruminants

ou

Atelier 2 : Influence de la température de caillage sur l'acidification et la qualité des fromages lactiques de chèvre

14h00

Atelier 1 : La valorisation des chevreaux dans notre région

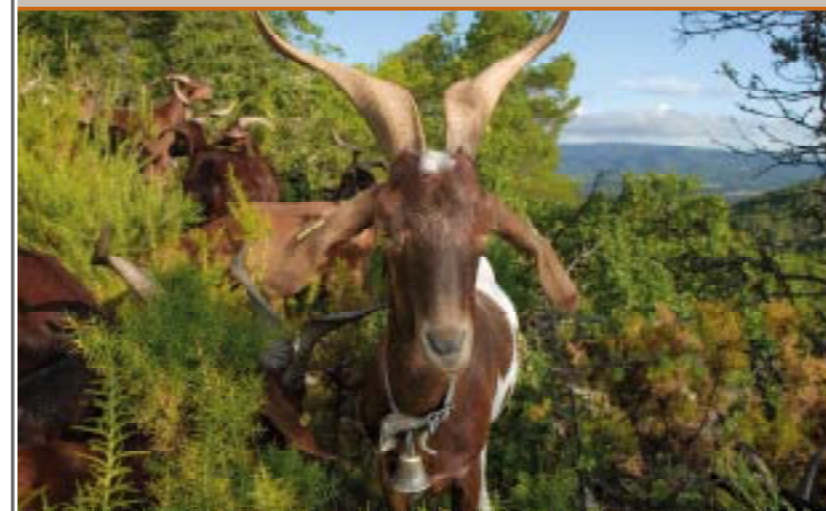
ou

Atelier 2 : Impact du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers au lait de petits ruminants

ou

Atelier 3 : Quelle valorisation du lait écrémé ?

Je déjeunerai sur le site : oui non



Equipements fromagerie fermière

Présures, ferments et additifs

Matériels et emballages

Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait

Depuis 30 ans au plus près des fromagers fermiers.

Tél. : 04 74 62 81 44

info@coquard.fr - www.coquard.fr
69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE

N° 4/21

Vds boucs alpins chamoisés.
1 de 1 an
2 de 3ans

06.25.37.47.41

N°5/21

Vends bouc Saanen, écorné, né le 09.01.2020. Disponible de suite. de père L109 : +1.1 TB et +1.1 TP Lait : +58 ICC +5 de mère issue du troupeau .IPC : 115 et ICC +4.9 adhérent Capgènes et CL Troupeau Bio depuis 1er.06.2021 moyenne laitère 1 100kg avec 33 en TB et TP

Vends d'un «cale-chèvre» neuf, proposé à moitié prix soit 170 € HT : c'est un matériel utilisable pour maintenir les chevreaux lors de l'écornage ou ébourgeonnage.

06.95.94.05.46

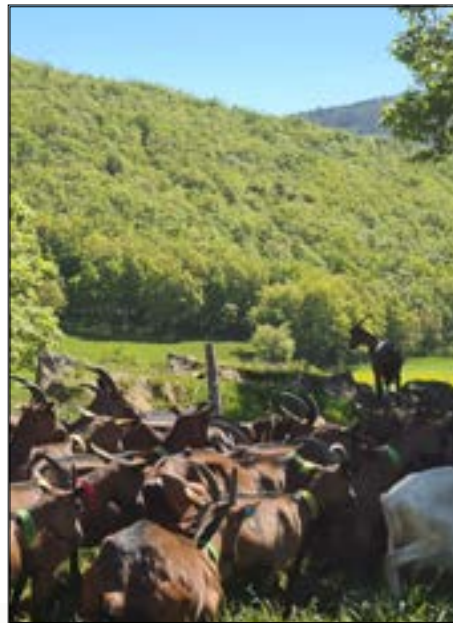
N°6/21

Chevrier fromager nord Drôme vend cause retraite un troupeau de 50 chèvres Saanen (origines IA) conduit pâturage et monotraite.

Chèvres tarées et pleines.

Vends machine à traire 8 postes + matériel de fromagerie

Détails au 04 75 03 27 56



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 BEROUILLE

Crédit photos :

SYNDICAT CAPRIN 26

VOUS ÊTES TOUJOURS LÀ POUR ELLE



NOUS SERONS TOUJOURS LÀ POUR VOUS.

NOTRE ASSURANCE MULTIRISQUE AGRICOLE VOUS SÉCURISE DANS L'EXERCICE DE VOTRE ACTIVITÉ.

Le contrat d'assurance Multirisque Agricole est assuré par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA S.A. au capital entièrement libéré de 442 524 390 euros, entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 8-10 Boulevard de Vaugirard - 75724 Paris Cedex 15. 352 358 865 RCS Paris. TVA : FR95 352 358 865. Les événements garantis et les conditions figurent au contrat. Ce contrat est distribué par votre Caisse Régionale de Crédit Agricole, Immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier d'assurance. Les mentions de courtier en assurance de votre Caisse sont à votre disposition sur www.mentionscourtiers.credit-agricole.fr ou dans votre agence Crédit Agricole.

**AGIR CHAQUE JOUR
DANS VOTRE INTÉRÊT**



SUD RHÔNE ALPES