



Sommaire

- Tarifs p 2
- Que fait le Syndicat? p 3
- SIA p 4
- Vore communication p 5
- Agri Emploi 26 p 6
- Cap'Pradel p 7
- Structures Nationales p 8-9
- Echanges p 10
- Biovallée p 11
- Auto controles p 12-13
- AFCAL p 14
- Pub p 15
- Les P'tites Annonces p 16

édito Alors que nos organismes et notre économie commencent à s'acclimater aux différentes vagues de COVID, un nouveau fléau vient de frapper à note porte avec la guerre qui se déroule actuellement en Ukraine.

Et malheureusement cette dernière a des répercussions toutes aussi importantes que l'épidémie qui nous accompagne.

Les termes inflations et volatilité des prix reviennent régulièrement dans nos discussions. Avec ce nouveau fait d'actualité, il est demandé à la ferme France de produire plus pour garantir une autonomie alimentaire qui, il y a encore quelques semaines, ne paraissaient pas prépondérantes pour nos dirigeants nationaux.

Les agriculteurs fiers de nourrir la population, se sentent forcements impliqués, mais en avons-nous les moyens et la capacité ?

Les prix des intrants et des matières premières n'ont jamais été aussi élevés et n'incitent guère à forcer les apports pour gagner en rendement. Au contraire, beaucoup d'entre nous ont revu leur plan de fumure ou leur assolement pour limiter les coûts de production.

Du point de vue de notre filière caprine départementale, nous paraissions moins impactés par la hausse des prix des aliments car la plupart de nos élevages recherchent depuis longtemps un minimum d'autonomie alimentaire et cette crise aura surement moins de contrainte que dans d'autres filières.

Damien BRUNET
Président



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)

LE SPÉCIALISTE
des bâtiments agricoles en bois



Roine
Charpentier Constructeur

07 58 47 63 19

www.roine.fr • commercial@roine.fr

Que fait le Syndicat?

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



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 Chevreau
- Fait la promotion des produits caprins (viande et fromages)
- Adhère et participe aux actions de 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

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

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 régions sur la filière viande



Cette année la viande de chevreau était à l'honneur au Salon de l'Agriculture à Paris, Porte de Versailles.

Le Syndicat caprin a assuré des animations sur 3 stands : celui du Département de la Drôme, de l'Ardèche et d'Auvergne Rhône Alpes Gourmand (association régionale regroupant les entreprises alimentaires et les acteurs des filières), répondant aux questions du public durant les préparations culinaires des chefs.

Des rillettes de chevreaux étaient proposées par le Chef drômois Jean Jacques Gallifet et des Ravioles Japonaises – chevreau/citronnelle – étaient confectionnées par le Chef cuisinier Francis Da Silva, merci encore à eux pour leur disponibilité.

Pour interpeller le public la région avait prévu un animateur qui questionnait le public :

Quelle est la différence entre un chevreau et un cabri ?

A quelle période mange-t-on traditionnellement de la viande de chevreau ?

Quels morceaux de viande peut-on cuisiner ?

Les Parisiens étaient curieux de savoir que la viande de chevreaux se mange, se cuisine facilement et que de nombreux élevages caprins se situent **en Drôme et en Ardèche. cf page 5 pour communiquer ***



Les rillettes du chef GALLIFET servis sur le stand de la Drôme



Dégustation de Gyosas de chevreaux, citronnelle

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....

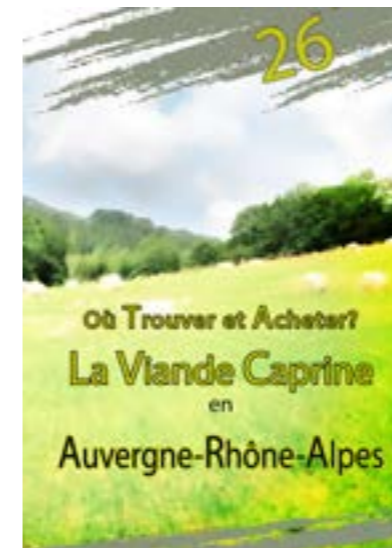
A chaque fois la promotion est faite pour l'ensemble de la filière. Des fascicules départementaux sont diffusés sur ces manifestations, en fonction de la situation géographique du consommateur intéressé.

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 du syndicat en mettant bien vos coordonnées, vos modes et lieux de vente. **contact@scaprin26.com**

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

Groupement d'Employeurs Départemental

AGRI EMPLOI 26

85 rue de la Forêt - 26000 Valence

AGRI EMPLOI 26 est le groupement d'employeurs agricole départemental de la Drôme. Sa mission est d'assister les agriculteurs du département dans la gestion de leurs ressources humaines, saisonnières ou permanentes.

AGRI EMPLOI 26 cherche à soutenir les agriculteurs dans tous leurs besoins liés aux problématiques de personnel. Comme chaque année, l'association va essayer de mettre à disposition chez ses adhérents des salariés expérimentés en élevage caprin / transformation fromagère pour les mois d'été. L'objectif est de permettre aux éleveurs d'avoir de l'aide pendant les mises bas, de remplacer leurs permanents pendant leurs congés ou de prendre des vacances.

Pour pouvoir utiliser ce service, il vous suffit d'adhérer au groupement d'employeurs en versant une cotisation de 70€ TTC sans obligation d'utilisation. AGRI EMPLOI 26 est une association à but non lucratif, c'est donc pour cela qu'elle pratique des tarifs peu élevés. Cette cotisation est valable un an et vous permet d'accéder à tous les services.

A titre indicatif, un salarié mis à disposition pour ce service vous sera facturé aux alentours des 15.50€ (en fonction de son taux horaire dû à son expérience). AGRI EMPLOI 26 souhaite mettre en place un service à prix coutant et attractif pour ses adhérents.



Les demandes doivent être faites avant le 31 mai 2022 alors si vous êtes intéressés par ce service, merci de contacter AGRI EMPLOI 26 au par téléphone au 04 75 43 48 22 (contact : Florence EYNARD) ou par mail avec l'adresse contact@agriemploi26.fr.

Tous les éleveurs caprins peuvent potentiellement bénéficier de ce service, sous réserve qu'ils adhèrent au groupement d'employeur. N'hésitez pas à en parler à vos voisins !



L'Assemblée Générale 2022 de Cap'Pradel a permis de montrer aux membres de l'association dont le Syndicat caprin de la Drôme le dynamisme en termes d'expérimentations, variées et répondant à la demande de la filière.

Ainsi la ferme expérimentales et ses partenaires sont fortement mobilisés sur :

- la revalorisation de la viande de chevreau (Casdar Valcabri et PEPIT Top Cabri en lien avec la démarche Label Rouge lancée par le SC26) : économie, technique, découpe et valorisation

- la production en lait cru (PEPIT CMAFLAURA + ANICAP APNEE et MaLiSTEC) et la traite (Casdar CapriMam3D) : changement de machine à traite et procédures de nettoyage ; prévention du risque STEC HP via la gestion de la litière et la désinfection ponctuelle des trayons ; adaptation du matériel de traite aux mamelles des chèvres

- l'arbre fourrager (APACHE, RAME) : intérêt de planter des arbres pour nourrir les chèvres et produire du fromage dont le mûrier blanc au Pradel

- l'adaptation au changement climatique via la sécurisation de la production fourragère (PEPIT Secufourrage), la gestion de l'eau (PEPIT CERCEAU) et l'adaptation des AOP laitière (Casdar ADAOPT), de la transformation fromagère fermière (PEPIT CLIMLACTIC) et des bâtiments (Casdar batcool) au pics de chaleur

- l'autonomie protéique (Cap Protéine) : mise en place de plateformes végétales de démonstration et essais comparatif méteil aplati ou non

- l'élevage des primipares (PEPIT OptiPrimi) : identification des causes d'échec et des leviers d'amélioration

- la gestion du parasitisme strongles gastro-intestinaux (PEPIT ParCap AuRA, CASDAR Fastoche et APISGENE TEPACAP) : test de solutions de prévention du risque parasitaire (gestion pâturage, plantes à tannins, sélection génétique...) dans un contexte de résistances aux antiparasitaires de synthèse

- les nouvelles technologies (H2020 SM@RT + labellisation Digifirme en 2022) : réseau européen de d'échanges des besoins et des solutions existantes

- les lactations longues (Région AuRA) : mise en place au Pradel + suivi bactériologique pour évoluer l'origine des cellules somatiques du lait.

- le rendement fromager (Région AuRA) : étude des leviers pour évaluer et améliorer le rendement fromager au dé-moulage en technologie lactique

- l'alimentation (Carnot MaxForGoat) : comparatif du nombre de repas distribués par jour

Le syndicat caprin 26 est pleinement engagé dans le dispositif Cap'Pradel en participant au choix des essais à conduire et en appliquant les protocoles sur des fermes drômoise ! Merci aux représentants et techniciennes du SC26 pour leur travail !

**RDV le 18 octobre pour la Journée Portes Ouvertes du Pradel
où une multitude de résultats vous seront présentés !**



Philippe THOREY
Institut de l'Elevage
Chargé d'études / Animateur de Cap'Pradel



Plan de surveillance 2022 relatif à Listeria, Salmonelles, et STEC sur les fromages au lait cru : l'ANPLF apportera son aide

Cette année, comme cela avait déjà été le cas en 2018, le Ministère de l'Agriculture lance un plan de surveillance vis-à-vis des germes Listeria, Salmonelles et STEC (E.coli pathogènes) sur les fromages au lait cru. L'ANPLF apportera son aide à ceux de ses adhérents qui se retrouveraient en alerte sanitaire STEC dans le cadre de ce plan.

Qu'est-ce qu'un plan de surveillance ?

Les plans de surveillance sont des actions réalisées couramment par l'administration : des produits sont prélevés aléatoirement sur le terrain et testés vis-à-vis de certains dangers, dans un but d'état des lieux.

Que prévoit ce plan 2022 sur les fromages au lait cru ?

En 2022, 1000 échantillons de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) seront prélevés, dont 600 chez des producteurs fermiers. La moitié des prélèvements concerneront la recherche de *L. monocytogenes* + *Salmonella spp.* L'autre moitié concernera la recherche de STEC.

Les 600 prélèvements fermiers seront répartis sur le territoire de la façon suivante :

Région	Vache			Brebis		Chèvre	Nb. Total Echant.
	Pâte molle	Pâte persillée	PPNC*	Pâte molle	PPNC*		
Auvergne – Rhône - Alpes	24	10	116	-	-	20	170
Bourgogne Franche - Comté	24	-	26	-	-	10	60
Bretagne	-	-	14	-	-	-	14
Centre - Val de Loire	-	-	-	-	-	26	26
Corse	-	-	-	-	14	18	32
Grand-Est	20	-	4	-	-	-	24
Hauts de France	20	-	6	-	-	-	26
Ile de France	4	-	-	-	-	-	4
Normandie	30	-	-	-	-	-	30
Nouvelle - Aquitaine	6	-	22	8	34	12	82
Occitanie	4	-	18	26	-	22	70
Pays de la Loire	6	-	8	-	-	6	20
PACA	12	-	-	4	10	16	42
TOTAL	150	10	214	38	58	130	600

* PPNC = Pâte pressée non cuite

Quelle sera l'aide de l'ANPLF ?

Dans le cadre du plan précédent, en 2018, STEC avait été détecté dans 4 prélèvements, dont 3 en fermier, sur 490 au total (0.8%). On peut donc s'attendre, cette fois encore, à peu de cas ... néanmoins, **chaque producteur concerné en ressortira très impacté (retraits/rappels de produits...)**. Sachant que le germe STEC est un germe émergent pour lequel les structures ont peu d'expérience et de solutions à proposer aux producteurs, **l'ANPLF a décidé d'apporter une aide particulière dans ces cas-là :**

- **Un soutien financier** pour réaliser les analyses d'investigation STEC (notamment, recherche des causes de la contamination). Le Conseil d'Administration de l'ANPLF examinera chaque situation au cas par cas pour fixer le montant à accorder, qui sera au **maximum de 5000 €**
- **Une aide technique et syndicale** : si besoin, nous travaillerons avec l'administration au niveau national pour « débloquer » d'éventuelles situations difficiles

➔ **Producteurs fermiers, si vous vous retrouvez en alerte sanitaire STEC dans le cadre de ce plan 2022, ne restez pas seuls : contactez votre technicien ou votre structure, afin d'être aidé.**

Mars 2022

NÉGOCIATIONS COMMERCIALES ET PRIX DU LAIT

Les négociations commerciales se sont terminées dans un contexte inflationniste et d'envolée des cours des matières premières, d'autant plus avec le conflit en Ukraine.

Les éleveurs de chèvres sont eux aussi impactés par cette hausse des charges, évaluée à plus de 7%, soit 60 € / 1000 L au moins, voire plus selon les systèmes d'élevage.

Au cours de ces derniers mois, dans la dynamique de la loi Egalim2 et pour maximiser les chances de réussite de ces négociations commerciales, la FNEC et son réseau ont échangé avec les représentants des laiteries très régulièrement afin de porter les revendications de revalorisation du prix du lait de chèvre. La FNEC a également adressé en février un courrier à chaque enseigne de la grande distribution faisant part du prix objectif de 840 € / 1000 L nécessaire pour dégager un revenu suffisant. Les discussions se sont poursuivies aussi pendant le Salon de l'Agriculture.

Nous attendons maintenant que la hausse du prix du lait soit à la hauteur des besoins et des enjeux de la production dès le mois de mars, afin de maintenir une dynamique positive dans la filière et anticiper la hausse fulgurante des charges annoncée.

TERME FERMIER ET AFFINAGE A L'EXTÉRIEUR

Défini en 1988 par décret, un fromage fermier est un fromage produit par un producteur transformant le lait de son troupeau sur son exploitation selon des techniques traditionnelles. Pour 10% des producteurs laitiers fermiers qui ont choisi d'affiner leurs fromages fermiers à l'extérieur de leur ferme, un vide juridique perdurait au sujet de l'étiquetage de ces fromages depuis deux recours en conseil d'État qui s'étaient soldés par la suppression en 2015 des dispositions encadrant cette pratique. Pourtant cette pratique d'affinage à l'extérieur existait déjà, ce n'est pas une nouvelle possibilité ouverte par la loi 2020-699 du 10 juin 2020 contrairement aux fausses informations véhiculées par certains.

C'est donc par décret que doivent se préciser les modalités d'étiquetage des fromages fermiers affinés en dehors de l'exploitation et les discussions sont en cours depuis fin 2020. La FNEC est donc intervenue auprès du cabinet du Ministre de l'Agriculture pour exiger une réunion de consultation afin de se mettre d'accord sur ces modalités, suite à des remarques de la commission européenne lors de la notification du projet de décret. Une réunion a eu lieu le mercredi 9 mars dernier sur invitation de la DGCCRF, rassemblant producteurs, affineurs, transformateurs et distribution. La DGCCRF a présenté le retour fait par la commission européenne sur la version du décret notifiée, à savoir que la mention « produit à la ferme affiné par » n'était pas assez précise, et que sa taille devait être identique à la taille du terme fermier. **La FNEC a insisté sur l'importance soulignée par les sénateurs/députés de la transparence pour le consommateur, et réexprimé sa proposition de mise à disposition de la liste des producteurs qui fournissent un affineur.**

A l'issue de la réunion, la DGCCRF doit creuser la faisabilité pour l'écriture du décret avec deux propositions d'étiquetage distinctes (AOP / non AOP), même si celles-ci ne font pas consensus entre les participants.

Un point sera fait au conseil d'administration de la FNEC du 16 mars.

UN DOCUMENT SUR LA GESTION DES CHEVRES DE REFORME

Dans le cadre des travaux d'Interbev caprins, une plaquette concernant la préparation des chèvres à la réforme a été réalisée, à laquelle la FNEC a contribué.

La gestion de la réforme des chèvres est une problématique à ne pas négliger en élevage. Elle entraîne des répercussions jusqu'à l'abattoir. Par ailleurs, il est indispensable de s'assurer que les chèvres qui sont envoyées à la réforme sont aptes au transport, dans un cadre réglementaire européen très strict et qui sera amené à se renforcer davantage.

La version électronique de la plaquette est disponible au téléchargement sur le site web INTERBEV : <https://www.interbev.fr/accord-interpro/les-guides-filieres/?sous-rubrique-ressource=qui-fil-caprins>

Visite d'éleveurs du Haut Bocage

Une fois de plus des éleveurs étaient curieux de venir dans la Drôme pour échanger sur la valorisation du chevreau. Accueillis chez Inès et Daniel à Saoû, ils s'étaient organisés une vraie semaine touristique, randonnée aux 3 Becs, visite de Nyons, du Palais du Facteur Cheval...

Valérie Béroutte avait préparé une présentation pour témoigner de l'expérience du Syndicat Caprin dans ce domaine : le travail sur la viande de chèvre de réforme, la mise en place d'un guide technique pour abattre et transformer, leforations sur valoriser ses cabris, le recueil des données techniques (poids, courbe de croissance) , le travail de partenariat avec l'atelier de Troupeou, les vidéos de découpe des carcasses, l'étude des marges et en accord avec Troupeou, une visite de l'atelier de transformation a été proposée.

Depuis le lancement du projet Label Rouge Chevreaux, la technicienne du Syndicat est très sollicitée et voici un deuxième groupe d'éleveurs, en moins de 6 mois, qui ont traversé la France pour venir recueillir des données et des systèmes d'élevage. C'est les CIVAM du Haut Bocage qui ont préparé le séjour et qui se sont mis en liens avec tous les éleveurs drômois : Florent Simond, Hervé Barnier, Sébastien et Agathe Bost, Amandine Duc et Damien Brunet.

Merci à eux d'avoir pris le temps de les accueillir. Les éleveurs étaient aussi très intéressés sur la question du pâturage et sur les difficultés rencontrées, le problème du loup a bien entendu était soulevé !

Difficile de comparer nos systèmes pâturant entre nos montagnes pré-Alpes et les plaines du Maine et Loire, des Deux

Livre « Recueil d'observations du savoir médicinal des caprins » Civam Haut Bocage

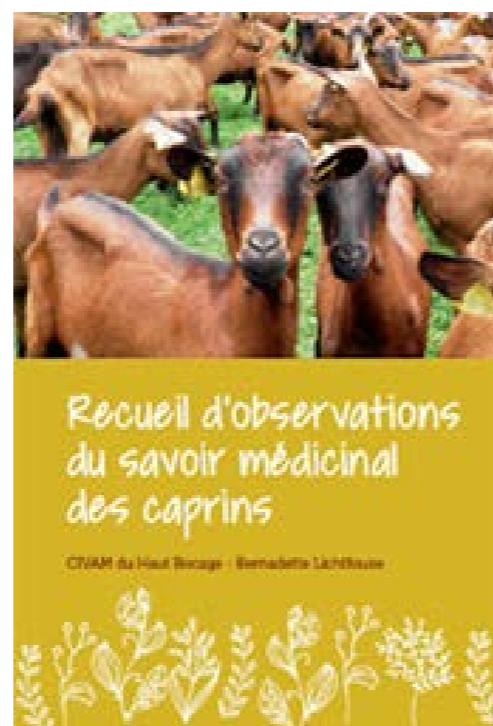
Résultats d'observations effectuées avec les caprins entre 2013 et 2015, méthode utilisée et informations sur les plantes proposées issue d'un projet d'exploration dans 16 élevages des comportements de choix de plantes aromatiques ou médicinales par les animaux avant ou en début de saison de pâturage, en milieu de saison de pâturage et en fin de saison de pâturage. Cet ouvrage présente les plantes vues au long des expérimentations et des formations.

Il contient également la méthode d'expérimentation mise en place ainsi que les résultats du choix d'huiles essentielles par les animaux, selon les problématiques de santé rencontrées (caev, paratuberculose, diarrhées, mammites, problèmes respiratoires et de reproduction).

Il ne s'agit pas d'un livre de recettes ou de préconisations, mais d'un retour sur les expériences réalisées.

100 pages, format de poche, publié par le CIVAM du Haut Bocage, 12€

Contact et commandes : Aurélie Charrasse, Syndicat Caprin de la Drôme, 04 75 76 78 75, contact@scaprin26.com



Colloque Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales 2022 « Phytothérapie et aromathérapie en santé humaine et animale »

Deuxième édition pour ce colloque sur la filière PPAM, une filière locale d'excellence.

Cette année les rencontres se sont déroulées sur 3 jours les 10, 11 et 12 mars à l'Ecosite du Val de Drôme à Eurre. Deux journées étaient réservées aux professionnels de la filière et une journée était ouverte au grand public.

Près de 50 intervenants locaux et nationaux se sont mobilisés pour aborder la thématique de cette année « phytothérapie et aromathérapie en santé humaine et animale » sous les prismes de la sécurité et de l'efficacité, des solutions et méthodes en lien avec la réglementation.

En France, toute cette filière est représentée sur le territoire de Biovallée (cueilleurs, paysans-herboristes, producteurs, transformateurs) et est reconnue pour son innovation et son engagement social et écologique.

Les éleveurs participent à cet engagement en soignant leurs animaux avec les plantes.

Nombreux étaient-ils pour témoigner de leurs pratiques : Inès De Rancourt, Aymeric Arnaud, Gérard Lefranc, Dominique Grève, Céline Brès et les professionnels et vétérinaires étaient présents pour attester du travail qui est mené sur le terrain : Michel Bouy, Christine Filliat, Philippe Jacquot et Leila Soulié Rochet. Le Syndicat Caprin et Agribiodrôme étaient présents en tant que coordinateur de toutes ces pratiques.



**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 pics d'activité » pour les mois précités lors de la souscription.
Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10259 - 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 Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédi photo: Eisenick - Création: Groupama Méditerranée, Mars 2022





RAPPEL pour vos Autocontrôles...

RAPPEL

Vous pouvez apporter vos (laits et produits laitiers) 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 VALLOIRE au collège Denis Brunet

Une glacière "LA DROME 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 sur
<https://www.scaprin26.com/>

Onglets: LE SYNDICAT / FROMAGERIE et ELEVAGE / FROMAGERIE



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



AFCAL

Pub

Une nouvelle association est née

Association Française de la chèvre Anglo-nubienne Laitière

Début février nous avons créé l'Association Française de la Chèvre Anglo-nubienne Laitière (AFCAL).

Le but de l'association est de développer la race en France et de faire connaître et reconnaître ses qualités laitières.

Nous avons entrepris un recensement des élevages en France.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir le questionnaire.

contact.afcal@gmail.com ou 06 07 34 89 23

Pour l'AFCAL, Céline BRES Présidente



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

Etablissements
COQUARD
 Equipements fromagerie fermière

NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE !
www.coquard.fr

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

Donne bouc né en 2017. Son père était un gène avenir, IPC141, qualif A, améliorateur en lait et protéique. La mère avait un IPC131, lait /TB, qualif B, avec des lactations entre 1050 et 1280kg selon les années ! C'est un bouc qui nous a dépanné l'année dernière qui vient de la ferme d'à côté. Nous en avons été très contents malgré son allure. C'est pour cela que nous le donnons. Photos sur demande.

La Farandole des Pampilles
Yann Ginoux - Chloe Devaud
06 01 63 50 20 - 06 76 99 96 00
07110 Laboule

N°5/21

Vends bouc alpin écorné 4 ans.

Très actif et plein d'hormones ce joli bouc est affectueux et prompt à rencontrer de nouvelles biquettes.

Contact 06 14 53 39 13

N°6/21

Vend foin de pré labellisé AB, bottes rondes haute densité

Contact : 06.08.54.56.44

N°6/21

A vendre 200 kg seigle Dukato Bio et 450 kg de Blé meunier Energo Bio.

Tel : 06.95.94.05.46

N°6/21

A vendre boucs Saanen, écornés, bonnes origines. Sevrage prévu début Mars, dispo à partir du 18 Mars. Troupeau au CL, élevage Créateur. Tel : 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 BEROULLE

Crédit photos :
SYNDICAT CAPRIN 26



PRÉPAREZ VOTRE AVENIR ET CELUI DE VOS SALARIÉS AVEC L'ÉPARGNE SALARIALE ET RETRAITE

PESR Convergence, la solution spécialement conçue pour votre structure professionnelle.
Parlez-en à votre conseiller.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



SUD RHÔNE ALPES