

• Sommaire

- Tarifs p 2
- Merci aux éleveurs p 3
- Top Cabri p 4-5
- Rendement Fromager p 6
- Climlactic p 7
- Formations p 8-13
- GIEE Késako? p 14
- L'ANPLF communique p 15
- PUB p 16
- QQ Chiffres p 17
- Pense-Bête p 18

Récemment élu au Conseil d'Administration du Syndicat Caprin, à mon tour de rédiger quelques lignes, éleveur Caprin du Nord Drôme à Chatillon Saint Jean, je suis associé avec mon frère en transformation fromagère, AOP Picodon.

Cette année l'été est très chaud et malgré cette chaleur nous devons maintenir nos activités et nos productions avec des ressources en eau et des qualités fourragères qui s'amenuisent, bon courage à tous.

Dans cette nouvelle lettre d'infos, vous trouverez des données techniques sur les projets de recherche auquel le Syndicat participe, la présentation de nos formations qui débiteront d'ici fin septembre et d'autres infos sur notre filière.

ET surtout, n'oubliez pas de bloquer cette date:

le 8 décembre pour les 60 ans du Syndicat

Bel été

Christophe BARACAND

édito



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	ADHERENT	NON ADHERENT
Conseils techniques divers	Une 1/2 journée gratuite	300€
Plan de fromagerie	100€	300€
Agrément Sanitaire	150€	500€
Réalisation GBPH CE	150€	500€
Accompagnement Technique Fromagerie, Elevage, Diversification, Valorisation.....	100€	300€
Dispositif investissement 201 Bâtiment* 302 fromagerie	420€	pas de prestation

Pour les **non 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.

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





— LE SPÉCIALISTE —
pour votre chèvrerie en bois



 Bien-être animal

 Performances

 Confort de travail

Conseils et devis au

07 58 47 63 19

www.roine.fr | commercial@roine.fr | 



Merci aux éleveurs

Très souvent dans un cadre de recherche avec des essais techniques des adhérents sont mis à contribution pour: des récupération de données, des pesées, des contrôles répétitifs et parfois sur des périodes assez longues.

Cela entraîne de l'investissement personnel et une charge de travail supplémentaire.

un GRAND MERCI à CES ELEVEURS

car sans eux aucun des documents que vous allez avoir sur les pages suivantes pourraient être élaborer et servir à tous les acteurs de la filière

Valérie



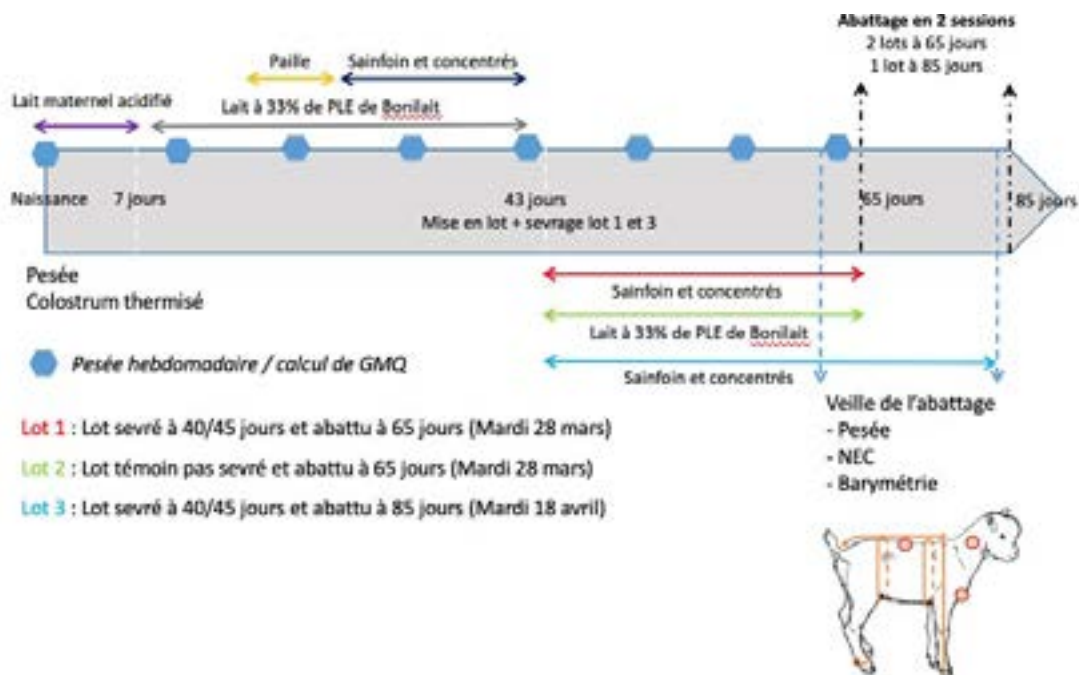
Dans le cadre du projet régional PEPIT Top'Cabi, l'essai 2023; trois modes de conduites sont comparés dont le sevrage afin d'évaluer leurs impacts sur les critères zootechniques de croissance des chevreaux, ainsi que sur les caractéristiques des carcasses et la qualité de la viande. L'objectif est de déterminer si l'engraissement de chevreaux lourds avec une alimentation solide permet à l'éleveur de réduire ses coûts de production tout en obtenant une viande de qualité. L'étude n'est pas finalisée, des conclusions finales arriveront ultérieurement.

Pour cet essai, 69 chevreaux nés entre le 15 et le 27 janvier 2023 ont été sélectionnés et conduits ensemble jusqu'à 43 jours. Puis, une mise en lot a été faite suivant des critères d'âge, de GMQ et de poids pour les répartir en fonction des 3 modalités suivantes :

- Lot 1 : sevré à 40/45 jours et abattu à 65 jours
- Lot 2 : lot témoin pas sevré et abattu à 65 jours
- Lot 3 : sevré à 40/45 jours et abattu à 85 jours

Le sevrage a eu lieu à 43 jours avec des chevreaux pesant 16 kg en moyenne.

Déroulé de l'essai :



Quelques résultats :

Malgré le stress du sevrage, de très bons résultats ont été obtenus sur l'ensemble de la croissance des chevreaux. À la fin de l'essai, les chevreaux ont été abattus à des poids vifs plutôt élevés.

(Moyenne ± écart-type)	Sevré - abattu à 65 jours	Non sevré - abattu à 65 jours	Sevré - abattu à 85 jours
Effectif	23	23	23
Poids moyen de naissance (kg)	4,90 ± 0,53	4,88 ± 0,61	4,91 ± 0,66
Âge au sevrage (j)	43,04 ± 2,87	42,91 ± 2,78	42,96 ± 3,05
Poids vif d'abattage (kg)	21,99 ± 2,07	24,08 ± 2,93	28,23 ± 2,63
Gain de poids naissance - abattage (kg)	17,09 ± 2,08	19,20 ± 2,68	23,30 ± 2,30
GMQ naissance - sevrage (g/j)	265 ± 47	264 ± 46	263 ± 44
GMQ sevrage - abattage (g/j)	272 ± 41	373 ± 59	286 ± 22
GMQ naissance - abattage (g/j)	267 ± 33	300 ± 42	274 ± 27

année d'essais

Les carcasses à l'abattoir

Pour répondre au cahier des charges de la viande de chevreau Label Rouge, les carcasses doivent peser au minimum 10 Kg. Les trois lots, qu'ils soient sevrés ou non, rentrent dans cette exigence du cahier des charges. A noter que parmi les 23 chevreaux du lot 1 sevrés et abattus à 65 jours, 8 chevreaux ont obtenu un poids de carcasse froide légèrement inférieur à 10 Kg.

(Moyenne ± écart-type)	Sevré - abattu à 65 jours	Non sevré - abattu à 65 jours	Sevré - abattu à 85 jours
Effectif	23	23	23
Âge d'abattage (j)	65 ± 2,87	65 ± 2,78	85 ± 3,05
Poids carcasse chaud (Kg)	10,81 ± 1,21	13,61 ± 1,66	14,24 ± 1,39
Poids carcasse froid (Kg)	10,55 ± 1,18	13,31 ± 1,63	13,85 ± 1,36
Rendement carcasse (%)	47,9 ± 1,96	55,3 ± 2,16	49,1 ± 1,14

Le jury d'expert au laboratoire de l'Institut de l'Élevage à Villers-Bocage, qui a dégusté la viande des 3 lots de chevreaux trouve peu de différences entre ces derniers, que les chevreaux aient été sevrés ou non. Les seules différences observées au cours de cet essai c'est une couleur de surface cuite plus rouge et une viande moins tendre pour le lot 3 sevré et abattu à 86 jours comparée aux deux autres lots. Le jury a évalué une flaveur et odeur lactée légèrement plus présentes dans la viande issue des lots 1 (sevré, abattu à 65 jours) et 2 (non sevré, abattu à 65 jours) et une flaveur d'herbe et odeur de sang plus marquées pour le lot 3 (sevré, abattus à 86 jours).

Résultat eco

Avec les prix de 2023, il résulte de cet essai que le sevrage permet de réduire les coûts d'alimentation (lactée + solide) par chevreau (45 € par chevreau abattus à 65 jours et 60 € par chevreau abattus à 86 jours) qu'une alimentation seulement au lait 33 % PLE pour des chevreaux non sevrés (65 € par chevreau abattus à 65 jours).

Finalement, pour produire 1 Kg de carcasse froide, il faut compter un coût alimentaire de :

- 4,2 €/Kg pour des chevreaux sevrés, abattus à 65 jours
- 4,9 €/Kg pour des chevreaux non sevrés, abattus à 65 jours
- 4,3 €/Kg pour des chevreaux sevrés, abattus à 85 jours

Ainsi, le sevrage des chevreaux d'engraissement à 43 jours et 16 Kg en moyenne permet d'obtenir de bonnes croissances avec des carcasses de bonne qualité conformes au cahier des charges du futur Label Rouge, le tout en réduisant le coût alimentaire.

Athénais HETIER (Stagiaire à la Ferme du Pradel)





Rendement Fromager

Un travail régional sur le rendement fromager lactique piloté par Auvergne Rhône-Alpes Elevage avec le soutien de la région AURA, le Syndicat Caprin, la Chambre d'Agriculture 07, GDS 69, Cap'Pradel et les fermes expérimentales caprines du Pradel et de Davayé) a permis la création d'un outil qui va vous permettre de calculer votre rendement fromager en ligne

Le calcul du rendement fromager peut vous faire gagner de l'argent

Pensez à peser vos fromages et allez cliquer sur le site de l'Institut de l'Elevage

<https://idele.fr/detail-article/producteurs-fromagers-fermiers-a-vos-balances-pour-evaluer-votre-rendement>



Choisissez la technologie qui vous correspond
Votre Nom et votre identifiant de fabrication peuvent être avec un code bien à vous pour rester anonyme ;-)



Pour calculer votre rendement de fromages lactiques, il vous faudra **les paramètres de votre fabrication**, puis saisir les données demandées après les avoir mesurées en fromagerie avec vos taux pour ceux qui sont au contrôle laitier.
(et éventuellement fait des analyses au laboratoire)



CLIMLACTIC 2022-2024

Impacts des périodes de forte chaleur dues au changement climatique sur la transformation fromagère fermière en technologie lactique



CONTENTS

Parmi les conséquences du changement climatique, des épisodes de forte chaleur sont de plus en plus nombreux, intenses et longs.

Si les effets de l'évolution du climat sur l'alimentation des animaux, les systèmes fourragers, la ressource en eau et la production agricole sont étudiés et font l'objet de projets de recherche au niveau national et régional, les conséquences concernant les impacts de ces épisodes de forte chaleur sur la qualité du lait et la transformation fromagère.

OBJECTIFS

- Caractériser et quantifier les impacts des épisodes de forte chaleur sur la qualité physico-chimique et microbiologique du lait de chèvre et sur la transformation fromagère fermière lactique (action 1)
- Mesurer l'effet de ces épisodes de forte chaleur sur les consommations ééctriques à la ferme (action 2)
- Hépondre, en solutions technologiques et éénergétiques connues, à des besoins de recherche visant à permettre de minimiser ces impacts, et éévaluer certaines solutions technologiques (action 3)



PREMIERS RÉSULTATS

2022 (action 1) : lors de la qualité du lait et technologie fromagère dans 9 fermes dont la ferme expérimentale caprine du Puy-de-France pendant et après un épisode de forte chaleur (trois jours successifs à chaque période) : épisode de forte chaleur plus de 30°C (16 jours) pendant la période 3) (indice THI combinant température et hygrométrie >29) et températures nocturnes ne descendant pas en dessous de 10-20°C à nuit (15°C en altitude)

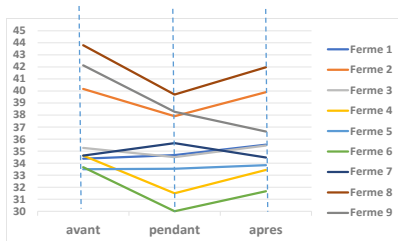


Figure 1 : Evolution des températures pendant un épisode de forte chaleur (16 jours) pendant la période 3) (indice THI combinant température et hygrométrie >29) et températures nocturnes ne descendant pas en dessous de 10-20°C à nuit (15°C en altitude)

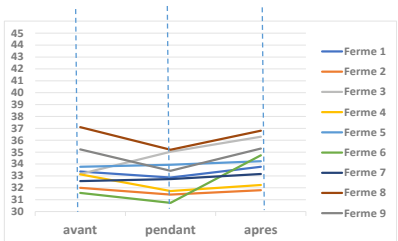


Figure 2 : Evolution des températures pendant un épisode de forte chaleur (16 jours) pendant la période 3) (indice THI combinant température et hygrométrie >29) et températures nocturnes ne descendant pas en dessous de 10-20°C à nuit (15°C en altitude)

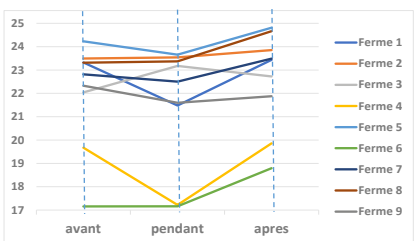
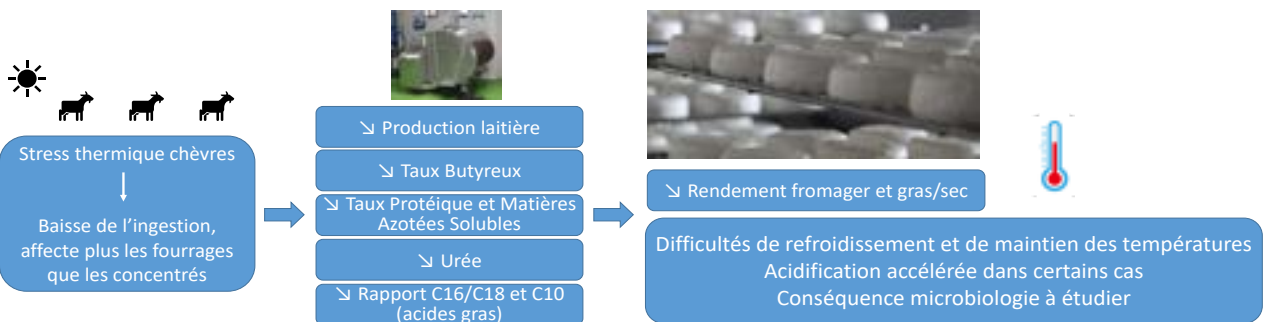


Figure 3 : Evolution des températures pendant un épisode de forte chaleur (16 jours) pendant la période 3) (indice THI combinant température et hygrométrie >29) et températures nocturnes ne descendant pas en dessous de 10-20°C à nuit (15°C en altitude)



CONCLUSIONS

L'étude se poursuit jusqu'en 2024, notamment sur les solutions technologiques adaptées aux impacts observés. S'adapter au réchauffement climatique en production fermière va impliquer de gérer des baisses ponctuelles ou des décalages dans les quantités de lait produites, des modifications de la composition physico-chimique et microbiologique des laits ainsi que des impacts directs sur les process de transformation et l'énergie.

AUTRES :
 S. Boyrand (Laiterie H. de Chevagnes), M. Legras, P. Moreau (Institut de l'élevage (Chalosse)), S. Merga (Chambre d'agriculture de l'Ardèche), S. Asseline (Chambre d'agriculture de l'Ain), S. Housset (Syndicat Caprin de la Drôme), S. Pécouraud, P. Théry, C. Beyer (Cap'Prado), C. Estève (MIEP Ardèche), M. Housset (ANICAP), M. Moreau (Association Fromage-Alpes-Puy-de-France), G. Allard (INRAE Orléans), M. Hamard (CA 13), T. Couvreur, J. Rochon (INRAE Nièvre)
 Merci aux éleveurs qui ont participé activement à l'étude !





Comment Résoudre ses Problèmes en Lactique?

Lundi 2 octobre 2023
De 9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectif de formation : Appliquer un plan d'action pour solutionner vos problèmes

Prérequis : Avoir déjà fabriqué des fromages en lactique

Au programme :

- Description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- Maîtriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie
- Les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo, ...)
- Le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques

Méthode Pédagogique : Exposé et travaux pratiques à partir des problèmes des fromagers

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenante : Valérie BEROLLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26

Glaces

Mardi 10 octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation :

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple
- Maîtriser la fabrication d'une glace

Prérequis : Avoir déjà fabriqué

Au programme :

- Connaître les différentes étapes de la fabrication
- Connaître la réglementation en terme d'étiquetage
- Savoir choisir son matériel en fonction des besoins
- Calculer son coût de revient

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, Travaux pratiques confection de recettes

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenante : Sylvie MORGE, Technicienne Chambre Agriculture 07

Animation : Syndicat Caprin 26

Féta & Mozza

Jeudi 26 octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation :

- Découvrir la fabrication de ces technologies
- Être capable de maîtriser les points clés de la fabrication

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maîtriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication
- Maîtriser le stockage

Méthode Pédagogique : Mise en situation, travaux pratiques

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenante : Sylvie MORGE, Technicienne Chambre Agriculture 07

Animation : Syndicat Caprin 26

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en production laitière et artisanale

jeudi 11 et mardi 16 janvier 2024
de 9h30 à 17h00
Salle de la Mairie de DIVAJEU

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins
FERMIERS et ARTISANAUX

Objectif de la formation :

- Mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation européenne en vigueur et à **vos pratiques fromagères**

Prérequis : Avoir déjà travaillé en fromagerie

Au programme :

- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Réalisation de plan de contrôle
- Gestion des non conformités

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenante, Réalisation de son Plan de Maîtrise Sanitaire lors du deuxième jour

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape. Une attestation est remis si le stagiaire a suivi correctement la formation

Intervenante : Valérie BEROLLE Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26

Diversification; Perfectionnement

Lundi 6 novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation :

- Revoir plusieurs technologies fromaères hors lactique
- Etre capable d'anticiper les principaux défauts de fabrication

Prérequis : Maîtriser les étapes clés de ces fabrications

Au programme :

- Les différentes questions des personnes présentes
- Rappels des paramètres
- Echanger sur ses difficultés avec ces technologie
- Comment maîtriser l'affinage désiré

Méthode Pédagogique : Mise en situation devant des problèmes

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenante : Damien BRUNET éleveur Président du Syndicat Caprin

Animation : Syndicat Caprin 26

Découverte de 2 Technologies

Lundi 16 octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de formation :

- Etre capable de produire, de valoriser un fromage de type pâte pressée et pâte molle
- Etre capable de maîtriser les points clés de la fabrication

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maîtriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication de la pâte pressée, pâte molle
- Maîtriser l'égouttage, l'acidification en moule, les retournements, le salage et l'affinage

Méthode Pédagogique : Mise en situation

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Damien BRUNET, éleveur Président du Syndicat Caprin 26

Les yaourts et desserts Lactés

Lundi 30 octobre 2023
de 9h30 à 17h00
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectif de la formation :

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple
- Maîtriser la fabrication de ces 2 types de produits

Prérequis: Avoir déjà travailler en fromagerie

Au programme :

- Connaître les différentes étapes de ces fabrications
- Savoir faire de différentes recettes
- Connaître la réglementation en termes d'étiquetage
- Savoir choisir son matériel en fonction de ses besoins
- Calculer son prix de vente et coût de revient

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenante, Travaux pratiques confection de recettes

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape.

Intervenante : Sylvie MORGE Technicienne Chambre Agriculture 07





Préparation des Mises Bas et Elevage des Chevrettes

Mardi 26 septembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les éleveurs caprins

Objectif de la formation :

- Préparation des mises bas
- Perfectionner les méthodes d'élevage des chevrettes afin d'anticiper leur carrière laitière.

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Evaluer ces connaissances sur la conduite du troupeau
- Apprendre à établir un diagnostic sur l'atelier chevrete : alimentation, bâtiment, sanitaire

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, échanges d'expériences

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Valérie BEROLLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26

Valoriser ses Cabris un revenu supplémentaire

Mardi 24 octobre 2023, Jeudi 9 novembre 2023, jeudi 16 novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Mairie de DIVAJEU et 1 journée à Mornans TROUPEOU

Une formation pour : Les éleveurs caprins

Objectif de la formation :

- Elever et valoriser des chevreaux de boucherie, pratiquer l'engraissement à la ferme

Prérequis : Aucun

Au programme :

1^{er} jour

- Elevage des chevreaux lourds de la naissance au sevrage
- Réglementation et différentes possibilités de commercialisation

2^{ème} jour

- Visite d'un atelier avec une découpe commentée et des transformations en direct

3^{ème} jour

- dégustations des produits effectués le 2^{ème} jour
- Résultats technico-éco de cas concrets avec différents modes d'élevage et de commercialisation
- Savoir communiquer sur cette viande

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, Mise en pratique sur son exploitation, avec, calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROLLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

Participation financière pour les frais de viande

Se Perfectionner avec les Soins aux Plantes

Mardi 17 octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Mairie de DIVAJEU

Une formation pour : Les éleveurs caprins et ovins souhaitant se perfectionner

Objectif de la formation :

- Approfondir ses connaissances théoriques sur le mode d'action des extraits de paltes en fonction de leur composition et savoir préparer des produits d'hygiène cutanée utiles à la santé animale

Prérequis : Avoir déjà effectué des formations sur le sujet et savoir

Au programme :

- Echanges d'expériences
- Rappels sur la réglementation
- Coups, contusions, congestions, reproduction et mamelle

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et démonstration, échanges d'expériences

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Cabinet Antikor à Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Participation financière pour les matières 1^{ères}

Sortie Botanique Reconnaissance des plantes

Jeudi 28 septembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Tous les éleveurs

Objectif de la formation :

- Identifier les plantes et leurs propriétés

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Exploration de la flore en ballade
- Comment reconnaître les plantes et les cueillir
- Description des propriétés et des utilisations
- Identifier les pathologies du troupeau et voir quelles plantes médicinales pourraient correspondre

Méthode Pédagogique : Faire participer les stagiaires avec la volonté d'observer les plantes poussant autour de leur exploitation et dans leur espace de pâturage

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Vincent DELBECQUE (Pharmacien et Botaniste)

Animation : Syndicat Caprin 26

Découpe détaillée d'un chevreau

jeudi 10 janvier 2024
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
au CFFPPA Oliver de SERRE Le Pradel (07)

Une formation pour : Les éleveurs caprins

Objectif de la formation :

- Etre capable de découper un chevreau

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Les techniques de découpe et de désossage
- Connaître les différentes pièces et apprendre le tri de viande
- Le matériel nécessaire
- Conception d'un atelier de découpe

Méthode Pédagogique : Observations et commentaires de l'intervenant

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenants: Denis DUMAIN, éleveur ; Valérie BEROLLE, Technicienne SC26

Animation : Syndicat Caprin 26

Faire Face à l'Urgence en Elevage

jeudi 12 et vendredi 13 octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les éleveurs caprins

Objectif de la formation :

- Mieux connaître la chèvre et les pathologies les plus courantes
- Réaliser d'une autopsie

Prérequis : Aucun

Au programme :

Jour 1

- La peau et la cicatrisation
- La gestion de l'infection
- Point sur l'antibiorésistance
- Prise de décision en cas de plaie : arbre décisionnel et exemples
- Utilisation du « matador » Autopsie + atelier sutures

Jour 2

- Processus de cicatrisation osseuse et gestion des fractures
- Définition, mécanismes et gestion de la douleur
- Notions de bien-être animal
- Réalisation de plâtre Autres urgences en élevage

Méthode Pédagogique : Observations et mise en situation

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Cabinet Antikor Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Se perfectionner à l'ostéopathie

jeudi 2 novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : Les éleveurs caprins et ovins souhaitant se perfectionner

Objectifs de la formation :

Aller plus loin dans la connaissance de l'ostéopathie et gagner en autonomie

Prérequis : Avoir suivi une formation découverte

Au programme :

- Rappel des grandes notions de l'ostéopathie
- Identifier les dysfonctionnements ostéopathiques
- Apporter les 1^{ers} soins

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et démonstrations

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Fabrice RIGAL, Vétérinaire Ostéopathe à Antikor

Animation : Syndicat Caprin 26

Alimentation Minérale et Vitaminique

Mardi 14 novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h à la Mairie de DIVAJEU Mardi 14 novembre 2023

Une formation pour : Les éleveurs caprins et ovins

Objectif de la formation :

- Connaître le rôle des principaux minéraux et vitamines
- Savoir définir un protocole des apports adapté à son élevage

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Présentation des différents minéraux et vitamines indispensable à la bonne santé du troupeau :
Rôles biologiques
Besoins
Signes de carence
Toxicité

Méthode Pédagogique : Exercice de lecture d'étiquettes de compléments alimentaires apportés par chaque participant et par l'intervenant Recherche des informations et Analyse critique de chaque complément Elaboration par chaque participant d'un plan de minéralisation

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Cabinet Antikor Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Sauveteur Secouriste du Travail, Formation Initiale

Mercredi 4 et Jeudi 5 Octobre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
sur une exploitation à définir



Une formation pour : Tous les exploitants ou salariés agricoles

Objectif de la formation :

- Maîtriser les gestes de premiers secours pour pouvoir intervenir en cas d'accident

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Evaluation des risques présents sur l'exploitation
- Protéger, Examiner, Faire, Alerter
- Les gestes à adopter pour secourir la victime

Méthode Pédagogique : Un certificat est remis suite à une mise en situation

Modalité d'évaluation : Une fiche en début et en fin de formation et mise en pratique durant la journée

Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale des Sapeurs Pompiers de la Drôme

Sauveteur Secouriste du Travail, Recyclage

Vendredi 17 Novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Mairie de DIVAJEU



Une formation pour : Tous les exploitants ou salariés agricoles

Objectifs de la formation :

- Mettre à jour sur les gestes de sécurité
- Maintenir ses acquis et compétences et de les consolider par la pratique (risques potentiels, déclenchement d'alerte, gestes d'urgence)

Prérequis : Avoir déjà son certificat de Sauveteur Secouriste au Travail

Au programme :

- Tour de table des acquis et connaissances des stagiaires
- Rappel des principaux gestes à travers de mises en situation
- Actualisation de la formation

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et mise en situation afin d'obtenir un nouveau certificat

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale

Document Unique des Risques

Lundi 15 janvier 2024
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Mairie de DIVAJEU



Une formation pour : Tous les exploitants ou salariés agricoles

Objectifs de la formation :

- Recenser les risques professionnels sur votre exploitation
- Elaborez le Document Unique des Risques

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Rappel de la réglementation
- Réponses aux questions que chacun se pose
- Les étapes de la démarche de prévention

Méthode Pédagogique : Elaboration de son propre document

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Christian NAGEARAFFE, exploitant Agricole

Animation : Syndicat Caprin 26

“ÊTRE ARRÊTÉ, SANS QUE TOUT S'ARRÊTE.”

**ASSURANCE PRÉVOYANCE :
PROTÉGEZ VOTRE EXPLOITATION
ET VOTRE FAMILLE.**



AGRICULTEURS. INDISPENSABLES AU MONDE.

Et avec la garantie Service de Remplacement, Groupama prend également en charge une partie des frais de main-d'œuvre occasionnés durant la période de votre absence.

Pour plus d'informations sur nos offres et services rendez-vous en agence ou par téléphone au 0 969 365 665 (Service gratuit + prix appel)

Pour les conditions et les limites de garanties, se reporter au contrat disponible en agence.
Groupama Assurances Mutuelles, pour le compte des Caisses Régionales d'Assurances Mutuelles Agricoles - Siège social : 18 rue de l'Éclair
17000 Pons (Charente-Maritime) - SAS 491 026 843 843 - Téléphone : 09 69 365 665 - Document et renouvellement contractuel
Ref. Gen 08/2022 - Crédit photo: Aurélien Chouveau - Création: Agence Marsel, Juin 2022.

Groupama
la vraie vie s'assure ici

Savoir Calculer le Juste Prix

Vendredi 12 janvier 2024
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Mairie de DIVAJEU

Une formation pour : Tous les éleveurs

Objectif de la formation :

- Savoir calculer le prix de vente de nouveaux produits
- Réajuster les existants

Prérequis : Aucun

Programme :

- Enjeux du calcul du prix de revient
- S'approprier une méthode pour calculer ses coûts de revient
- Prise en compte du prix de revient dans le prix de votre produit
- Analyse des chiffres obtenus
- Mise en place des prix de revient dans sa propre structure

Méthode Pédagogique : Mise en pratique sur son exploitation calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROLLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

Devenir Manager

Lundi 27 et Mardi 28 novembre 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
lieu à définir

Une formation pour : les éleveurs employeurs de main d'oeuvre permanente ou saisonnière

Objectif de la formation

- Savoir choisir le comportement adapté pour manager ses salariés
- Etre capable de transmettre les consignes
- Etre en mesure de gérer des situations difficiles

Prérequis: Aucun

Au programme :

- Communiquer positivement
- Rédiger une fiche de poste
- Déléguer les missions
- Gérer les conflits
- Assurer la motivation et la fidélisation des salariés

Méthode Pédagogique : Apport théoriques, échanges entre pairs, jeux, mise en situation

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Laurence d'ALES - Assert Management

Animation: Syndicat Caprin 26





G.I.E.E. késako ?

Même en vous donnant la définition des initiales, cela ne vous aidera pas beaucoup.

Concrètement depuis 9 mois le Syndicat Caprin accompagne un groupe d'éleveurs qui s'interrogent sur leurs pratiques. Les rencontres se font en moyenne tous les 3 mois, à chaque fois sur des fermes différentes. L'occasion de parler de tout = son modèle d'élevage, son fonctionnement de travail, le soin apporté aux animaux, ses projets, etc. L'année prochaine, ils demanderont à être reconnu GIEE, **G**roupement **d'**Intérêt **E**conomique et **E**nvironnemental. C'est un dispositif mis en place par l'Etat (via la DRAFF^o) afin d'emmener les paysans vers une agriculture plus agroécologique, c'est-à-dire avoir une vision globale de sa ferme en prenant en compte les critères économiques, environnementaux et sociaux en s'inscrivant sur un territoire. Partout en France des collectifs de paysans se rencontrent et réfléchissent à faire évoluer leurs pratiques sur une thématique particulière. Par exemple, en Drôme-Ardèche, un GIEE travaille sur la question du sol en minimisant le travail du sol en bio et l'utilisation de produits phytosanitaires en conventionnel, c'est l'Association d'Agroforesterie Sol Vivant qui porte le projet.

Lors de la dernière rencontre, les personnes présentes ont noté leurs envies pour la suite :

THEME	MOTS
Durabilité	Valorisation des ressources Régénération des prairies/bois Gestion du pâturage dans les bois Quel impact sur l'environnement Hydrologie régénérative
Transmission Citoyen/Profession	Capitalisation et diffusion des connaissances en phyto-aromathérapie
Commercialisation viande	Chevreaux Commercialisation des chevreaux Vente viande de chevreau + transfo et coût des matières premières
Santé	Soins aux chèvres avant et après mis bas
Energie	L'usage de l'eau Sa consommation d'énergie : fioul, électricité eau
Social	Charge de travail Place de la femme

Au printemps 2024, nous ferons une demande de reconnaissance en GIEE, cela permettra d'obtenir des fonds pour faire vivre le groupe, organiser des journées de formations des rencontres avec d'autres collectifs, des voyages d'études.

Le groupe est encore ouvert et à besoin de s'étoffer, n'hésitez pas à nous rejoindre.

La prochaine rencontre est prévue le lundi 11 septembre à Mornans.

[ACTUS ANPLF]

Rencontre d'une sénatrice en Bretagne pour défendre le terme fermier et appuyer la dérogation à EGALIM



Visite du labo de transformation de la ferme Tanguy à Plouasne (22) le 28 avril 2023.

Le 28 avril 2023, l'ANPLF était conviée ainsi que plusieurs représentants politiques de la région à la visite d'une ferme du réseau Invitation à la Ferme. Au centre des discussions, l'approvisionnement de la restauration collective par les producteurs fermiers comme Alban, éleveur de brebis laitières depuis un an à Plouasne. La visite a permis d'illustrer tous les métiers du fermier, de la production à la commercialisation.

Cette rencontre était aussi l'occasion pour notre association d'introduire la question de la loi EGALIM encadrant les relations commerciales des producteurs depuis le 1^{er} janvier 2023. Nous avons pu évoquer notre souhait de travailler sur la définition d'un terme fermier élargi à tous les produits laitiers. Aujourd'hui, seule l'appellation fromage fermier est reconnu et souvent remise en question. Enfin, nous avons réaffirmé notre souhait de déroger aux obligations de contractualisation écrite imposé par la loi EGALIM.

Madame la sénatrice Annie Le Houérou a entendu nos propos et nous a encouragé à poursuivre notre plaidoyer auprès de nouveaux députés et sénateurs.

L'ANPLF vous mobilise pour poursuivre la sensibilisation des élus. Une lettre à l'attention des sénateurs et députés a été rédigée pour formuler notre demande de dérogation et poursuivre les rencontres sur les fermes. Contacter votre structure si vous souhaitez participer !

[ACTUS RESEAU EUROPEEN]

Enquête : coût des analyses et des inspections

Deux questions sont lancées aux producteurs membres du réseau de fermiers et artisans laitiers européens (FACE network) afin d'obtenir une vue d'ensemble des coûts, parfois très disparates, des analyses microbiologiques et des différentes inspections auxquelles sont soumis les producteurs. Les résultats vous seront bientôt partagés pour comparaison avec nos voisins européens. Merci d'avance de votre participation !

Participer à cette courte enquête avant le 30 mai 2023 : <https://forms.gle/fnKp23UY6dEaTMQQ7> (clic droit pour traduire en français)

anplf.info@gmail.com

www.anplf.com



[ACTUS REGLEMENTATION]

Une police unique pour la sécurité sanitaire des aliments et un renforcement des contrôles dès 2024

Suite au décret 2022-840 du 2 juin 2022, les services départementaux (DDPP, DDetsPP) devraient voir un retrait progressif en 2023 des agents représentants de la direction de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour les contrôles relatifs à la sécurité alimentaire. En parallèle est prévu un renforcement des missions de contrôles par les agents du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Parmi les objectifs de la réforme : faciliter la gestion des crises sanitaires et renforcer les contrôles en remise directe de 80% en 2024.

En effet, à partir du 1^{er} janvier 2024, sera mise en place d'une délégation chargée des inspections des établissements de remise directe (vente directe à la ferme, magasins de producteurs,...), des contrôles des mesures de retrait et rappel en cas d'alerte sanitaire et de certains prélèvement dans le cadre de plans de surveillance et de contrôle.

Les agents DGCCRF resteront en charge des contrôles relatifs à la loyauté des pratiques (étiquetage des produits, composition,...) et des relations commerciales (contractualisation,...).

Quoi de neuf pour les fermiers ?

Cette réforme arrive conjointement avec la publication du nouveau Guide de gestion des alertes sanitaires au 7 décembre 2022 qui accentue le sentiment du durcissement des contrôles. En juin, nous rencontrerons la DGAL pour mieux comprendre les conséquences de cette réforme.

Une note d'information détaillée concernant la gestion des alertes sanitaires et la mise en place de votre plan d'autocontrôles sera prochainement publiée. Restez informés !

Merci de votre fidélité !

anplf.info@gmail.com

www.anplf.com

Concours vidéo 2023 : des astuces création accessibles à tous pour partager autour du lait cru !



Cette année, le concours vidéo annuel européen propose deux thèmes de création : **Le lait cru** ou **une astuce pratique quotidienne**.

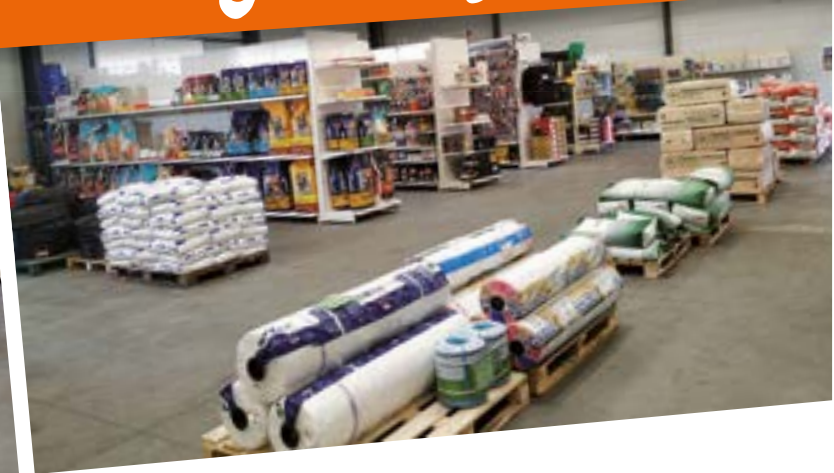
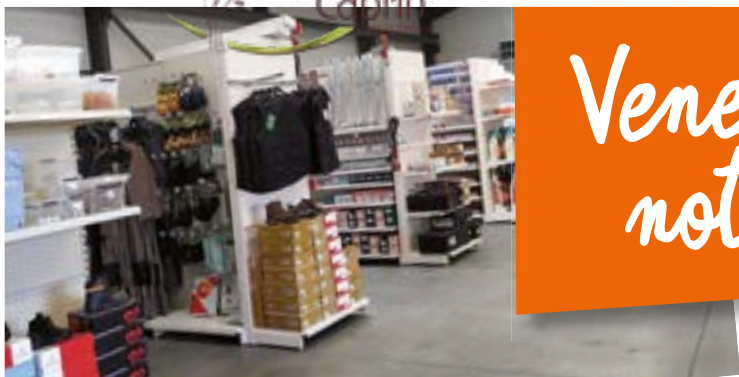
Toutes les informations concernant le concours sur <https://www.face-network.eu/video-contest>. Retrouver des outils d'aide à la réalisation et des astuces création.

Lancer vous dès maintenant et poster votre vidéo **avant le 1^{er} octobre 2023 !**



Pub

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

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

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

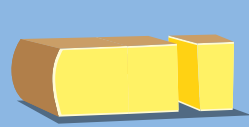


CHIFFRES CLÉS DES FROMAGES AU LAIT CRU

LA FABRICATION DE FROMAGES AU LAIT CRU

Fabrication de fromages au lait cru en laiterie

354 laiteries
200 252 T ↗ +10% depuis 2010

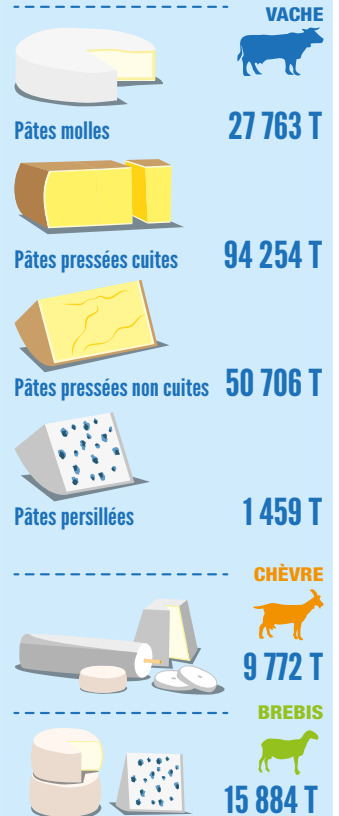


Fabrication de fromages au lait cru à la ferme

6000 producteurs fermiers
25 000 T environ

Fabrication en laiterie

Agreste - Enquête annuelle laitière
données 2021 (hors production fermière)



Les fromages au lait cru peuvent être issus de 3 types de lait :



4/5 des fromages au lait cru sont AOP et IGP



PERCEPTION DES CONSOMMATEURS

Enquête consommateurs CNIEL - CNAOL - IFOP, novembre 2021



Plus de 3 Français sur 5 pensent que le lait cru est un critère de choix important pour l'achat d'un fromage



Près de 9 Français sur 10 ont une bonne image des fromages au lait cru



Près de 8 Français sur 10 déclarent que ces produits inspirent confiance



Près de 1 Français sur 2 pensent qu'il faut être vigilant face aux risques sanitaires

Consommation de fromages au lait cru

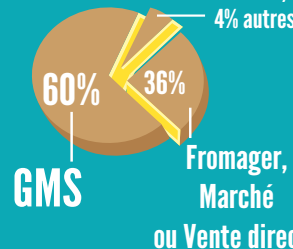


3 Français sur 4 au moins une fois par mois



1 Français sur 2 toutes les semaines

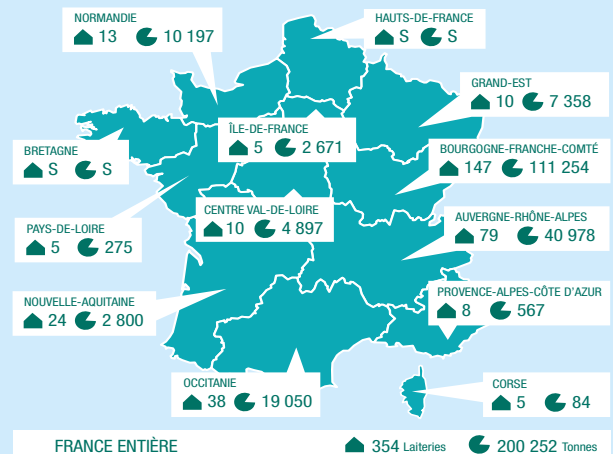
1^{er} Lieu d'achat des Français



16% de la production nationale de fromages affinés

Production régionale

Production de fromages au lait cru en 2021 (hors produits fermiers)



Plus d'informations sur www.fromagesaulaitcru.fr



Homéopathie

Coup de pouce homéopathique pour vos animaux d'élevage
Un service téléphonique gratuit est proposé par l'association

« HOMÉO À LA FERME »

Tous les lundi matin de 9 à 12 h (hors jours férié),
un éleveur de l'association se tient à votre disposition au **07 65 11 58 20**

Dates à retenir

Le Syndicat Caprin proposera de la dégustation de viande caprine

FÊTE DU BLEU à VILLARD DE LANS le 29 et 30 juillet 2023

**VALENCE EN GASTRONOMIE, À VALENCE,
champ de mars le Dimanche 10 Septembre 2023**

4 livres sont en vente au Syndicat

« **Recueil d'observations du savoir médicinal des caprins** »

par le CIVAM du Haut Bocage, **12€**

« **Histoire des régions caprines françaises** »

Ouvrage collectif, Société d'Ethnozootecnie
après la version numérique enfin la publication papier, **20€**

« **Laissez vous surprendre par la viande de chèvre** »

livre de recettes, Syndicat caprin de la Drôme,
dépêchez-vous il ne reste que quelques exemplaires **14,90€**

« **Le chevreau un régal** »

Livre de recette, Syndicat caprin de la Drôme, vient tout juste de paraître, **14,90€**



Les annonces des éleveurs
adhérents sont complètement
gratuites.

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

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

ANNONCES PUBLICITAIRES

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

Tarifs pour les 4 parutions :

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

Responsable Publicité

Aurélien CHARRASSE

Mise en page :

Valérie BEROLLE

Crédit photos :

SYNDICAT CAPRIN 26

Elevage du SERRE



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