



Bonnes Fêtes



édito

En cette fin d'année, même si la conjoncture caprine ne nous rend pas très optimiste pour l'avenir, nous devons nous serrer les coudes pour passer au mieux cette période.

Au travers de cette lettre d'info nous vous présentons les activités du Syndicat Caprin et souhaitons répondre au mieux à vos attentes.

N'hésitez pas à nous solliciter.

Le conseil d'administration et les salariés du Syndicat vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année.

Christian NAGEARAFFE

## Sommaire

- 2<sup>ndes</sup> Journées Nationales p 2
- Programme chevreaux p 6
- Bilan du Pida p 8
- Filière Caprin & Ovin Lait p 9
- Collaboration avec le FIBL p10
- Autocontrôles & GBPH p 12
- MAT p 14
- Formation p 15
- P'tites Annonces p 16



# 2<sup>ndes</sup> Rencontres Nationales Viande de Chèvre

organisées par la FRESYCA (Fédération Régionale des Syndicats Caprins Poitou – Charente – Vendée) et se sont déroulées dans les Deux Sèvres.

## Présentation de la filière viande caprine en Poitou-Charentes par Mathilde GARCONNET – SILLON

### La filière chevreaux de boucherie en Poitou Charente en quelques points :

- 1<sup>ère</sup> région française de production de chevreau avec 32% du cheptel national
- 1<sup>ère</sup> région d'abattage : 66% du tonnage national
- 2 groupements de producteurs avec près de 600 adhérents
- Une cotation nationale mise en place fin 2012 avec France AgriMer
- Un travail actif sur la valorisation de la viande caprine

### La vente de chevreaux en direct et/ou de la viande de chèvre transformée (chiffre non exhaustif) :

- 650 chèvres/an transformées
- 23 producteurs de viande de chèvre ou de chevreau
- 500 chevreaux/an vendus en direct

### Les ateliers de transformation :

- SVEP : 438 chèvres transformées en 2014
- SARL BONNEAU : 150 chèvres et 80 chevreaux transformés en 2014
- Les autres ateliers transforment déjà de la viande caprine ou bien peuvent le faire, il y a donc plus de 650 chèvres transformées par an

### Les points de vente :

- 13 points de vente de produits de viande caprine (AMAP, magasins de producteurs, épiceries, magasins à la ferme, Maison de terroir, Maison de la Chèvre...)

### Les axes de travail de la Fresyca sur le volet viande caprine :

- Suivi du projet sur la cotation nationale avec France AgriMer, organisation de rencontres entre les acteurs de la filière chevreau
- La transformation et la commercialisation : recherche d'atelier de transformation, se tenir au courant des abattoirs existants, démarche auprès des éleveurs sur la valorisation de la viande caprine, suivi des produits (produits réalisés et nouveaux produits)
- La promotion : participation à la Saison du Chevreau, participation à des manifestations (salon, foire, comice...), création d'outils de communication (plaquette, site internet...), animation d'une chronique sur la radio D4B « La Chèvre dans tous ses états »
- Les actions de développement : animation d'un groupe avec le Civam, organisation de réunion pour la filière (engraisseurs, abatteurs, groupements...), travail interrégional et travail européen sur la valorisation de la viande caprine, suivi réglementation

La FRESYCA travaille depuis 10 ans sur la valorisation de la viande caprine, cette mission s'est développée au fil du temps en Poitou-Charentes et même au-delà. Une filière régionale s'est structurée progressivement et aujourd'hui une filière nationale a été créée. De plus en plus de producteurs transforment de la viande de chèvre et de chevreau. Ces avancées concrètes sont la preuve que la valorisation de la viande caprine est une mission à part entière de la filière caprine.

### Les démarches qualité

- Démarche Qualichevreau : Signé Poitou-Charentes (IRQUA) / 5000 chevreaux légers par an (chiffres 2012/2013). La démarche Qualichevreau est en pleine réflexion sur de nouvelles orientations, les travaux sont en cours actuellement.
- Démarche Route du Chabichou / Le Chevreau comme on l'Aime : environ 1500 chevreaux lourds par an (estimation chiffrée)

Le site internet : [viandes.terredeschèvres.fr](http://viandes.terredeschèvres.fr)



## Visite d'un atelier de transformation de viande caprine à Chatillon sur Thouet géré par la SVEP (Société des Viandes des Eleveurs de Parthenay)

Dans le cadre d'une politique « Circuits alimentaires de proximité et territoires », la Communauté de communes de Parthenay a créé un atelier de découpe, modernisé le marché aux bestiaux et co-financé un abattoir privé. En 2014 la construction d'un atelier de transformation permet d'aller jusqu'au bout de la chaîne en donnant la possibilité à l'exploitant (la Société de viandes des éleveurs de Parthenay, SVEP) d'étendre son activité et de fournir bouchers, supérettes et particuliers en produits finis (steaks hachés, saucisses...).

Une autre partie de l'activité est la découpe pour des agriculteurs qui effectuent de la vente directe, un circuit court qui a tendance à se développer. La recherche de marchés à l'étranger, est aussi un des objectifs de la SVEP qui travaille également sur le dossier de la vente par internet. L'équipe est constituée de 6 bouchers professionnels. L'atelier traite principalement du bovin, de l'ovin et du porc.

La part de caprin est en augmentation et une large gamme de services est proposée aux éleveurs afin de valoriser la vente directe de viande à la ferme.

L'entreprise se charge de tout: du ramassage de l'animal jusqu'à la livraison des caissettes. En terme de découpe elle propose aux éleveurs 12 pièces différentes à partir des morceaux de viande suivants : gigot (gigot entier avec os, gigot entier os coupé, 1/2 gigot, escalopes...), poitrine et collier, carré de côtes, épaules (épaules avec os, 1 gros rôti, 2 petits rôtis), souris de chèvre. Elle propose également différents conditionnements (frais ou sous vide, colisage en lots homogènes ou par catégories, formules avec des 1/2 chèvres, 1/4 de chèvres, 1/4 avant de chèvre, 1/4 arrière). A partir de viande de chèvre, l'entreprise fabrique également des produits élaborés : saucisses tradition, saucisses piment d'Espelette, merguez, préparations hachées, pâtés de chèvre (68% viande de chèvre), rillettes de chèvre (74% viande de chèvre). Merci pour cet échange et pour la dégustation des produits.



## Visite de l'EARL du Domaine du Parc à Celle.

Jean Frederic GRANGER reprend l'exploitation de son père installé depuis 1971 dans la Vienne. Il débute l'activité fromagère en 1989.

- 300 chèvres de race Saanen
- 250.000 litres/an
- 96 ha de SAU
- 5 salariés à temps partiel (2 à la vente, 2 à la traite et en fromagerie, 1 à la traite et travaux divers).

Jean Frederic commence alors à valoriser ses chèvres de réforme, un nouvel atelier qui lui permet d'obtenir des marges plus intéressantes (jusqu'à 200€ par chèvre).

La proximité d'un abattoir et de l'atelier de transformation lui permet de limiter ses frais de déplacement. Cinq produits différents sont proposés dans son magasin et sur les marchés : pâtés, rillettes, saucisson, chorizo, gigot séché. Jean Frédéric adhère à la Route du Chabichou et au Réseau Bienvenue à la Ferme et accueille un public de tout âge sur sa ferme, un atout indéniable pour faire découvrir les produits à base de viande de chèvre.

Son objectif est de transformer toutes les « belles » chèvres de réforme (un minimum de 12 chèvres par an) afin d'obtenir un poids de carcasse plus important.

Merci à lui pour l'accueil qu'il nous a réservé sur son exploitation.



## Visite d'un abattoir de caprins (les abattoirs Mélusins) à Lusignan

L'abattoir a été créé au début des années 80 et s'est récemment spécialisé dans le commerce des caprins et ovins permettant à la filière de commercialisation des animaux de réforme de se développer pleinement. Chaque année l'abattoir de Lusignan commercialise près de 1200 tonnes de viande de mouton et 1000 tonnes de viande de chèvre. Les livraisons se font en France (par exemple sur les marchés de gros de la région Parisienne comme Rungis, les boucheries traditionnelles du Poitou et d'île de France) mais également dans l'Union Européenne et vers le pays Tiers. L'abattoir propose également l'abattage à façon, les producteurs pouvant récupérer les carcasses pour effectuer eux même la transformation ou contacter un transformateur et vendre en circuit court. La chaîne d'abattage des petits ruminants est spécifique. La structure s'est également dotée d'une nouvelle bergerie et de chambres froides et a bénéficié d'une aide de la Région, du FEDER et de France Agrimer. Le développement de ces activités et l'agrandissement de la structure a permis l'embauche de personnel supplémentaire. La filière de la viande caprine se développe et permet un rayonnement économique local.



Un grand merci à Julie AUBURTIN de nous avoir ouvert les portes de son établissement

## Visite d'un centre d'engraissement



Nous avons eu la possibilité d'être accueillis dans un centre d'engraissement de Poitou Charente. Cette visite n'a pas eu lieu pendant la pleine période d'activité mais nous avons pu visiter un bâtiment destiné à l'engraissement des chevreaux. Un certain nombre de problématiques nous ont été présentées. Beaucoup tournent autour de la viabilité de l'activité et des difficultés rencontrées par l'exploitant. Ainsi on sait qu'il s'agit d'une activité à forte saisonnalité. Une très grande partie de l'activité a lieu pendant la période de mise bas soit de décembre à mars.

Les activités des engraisseurs sont donc concentrées sur une période relativement courte mais ils doivent gérer de très grosses quantités d'animaux. Les exploitations caprines en Poitou Charente rassemblent des troupeaux de 800 à 1000 chèvres. Aussi ce sont des centaines à des

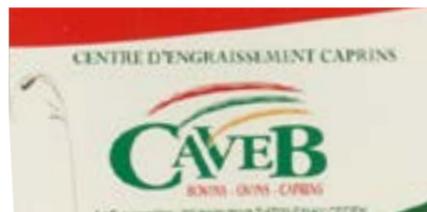
milliers de chevreaux qui se retrouvent au même moment en centre d'engraissement, rendant difficile la prise en charge des plus faibles.

Le transport des chevreaux a également été abordé, les animaux étant récupérés très jeunes, parfois moins de 3 jours, leur grande fragilité leur fait courir un risque important. Une réglementation oblige les engraisseurs à utiliser des cages dont les dimensions et la disposition permettent d'améliorer les conditions de transport des chevreaux et le bien être des animaux.

D'autres questions ont été abordées : outre les aspects sanitaires et financiers afin de maintenir des conditions d'hygiène favorables au bon développement des chevreaux (traitements médicamenteux, installation d'une soufflante pour la circulation de l'air, test sur une nouvelle forme de paillage : la paille en granulés), la question de la forte mortalité des chevreaux en centre d'engraissement et des soins prodigués par les éleveurs avant le ramassage par le centre d'engraissement pose problème.

En effet les éleveurs ayant des troupeaux importants n'ont pas la possibilité d'apprendre aux chevreaux à têter à la

louve ou sur un autre système de tétines. Aussi quand ces chevreaux arrivent en centre d'engraissement leur manque d'autonomie les rend très vulnérables. Cet aspect semble un élément important dans les causes de la mortalité des chevreaux, mortalité qui a tendance à fragiliser l'équilibre financier des structures dont les charges financières sont importantes (poudre de lait et soins vétérinaires). Les chevreaux sont principalement vendus en caisse dans la grande distribution.



La valorisation de la viande de chevreaux et la diversification de sa commercialisation permettrait sans doute d'augmenter la rentabilité et la viabilité de la structure.

Merci de nous avoir permis de visiter ces bâtiments.

## La Maison des fromages de chèvre à Celle sur Belle

La Maison des fromages de chèvre propose une belle exposition interactive permettant de découvrir l'histoire et le développement de la production caprine en Charente Poitou, de comprendre les pratiques d'élevage et de connaître les méthodes de fabrication ainsi que la diversité des fromages de chèvres. Des ateliers de découvertes destinés aux groupes scolaires et au grand public sont également proposés autour de la fabrication et de la dégustation des fromages.

La Maison des fromages c'est aussi une boutique qui présente une grande variété de fromages frais et affinés (chabichou AOP, Mothais sur feuille, etc), de nombreux produits déclinant la chèvre sous toutes ses formes (jouets, livres, couteaux, cartes postales...) ainsi que les produits directement issus de la chèvre : maroquinerie, produits de beauté et produits à base de viande caprine (terrines, rilette...).

## La fête de la chèvre à Celle sur Belle

Cette 8<sup>ème</sup> édition de la fête de la chèvre a pris une coloration particulière puisque cette année les acteurs de la filière Poitou Charente ont invité leurs collègues du Limousin et d'Aquitaine.

Aussi le grand plateau de fromage géré de main de maître par **François Robin** (l'un des Meilleurs Ouvriers de France, catégorie fromager), aura accueilli une magnifique variété de fromages de la région Poitou Charente mais également des productions caprines des Pyrénées, de Dordogne et du Limousin pour un avant goût de la future grande région. Mais le clou de la présentation aura peut-être une coloration et une saveur bien particulière : la présence sur le plateau d'un fromage Drômois d'exception, le fameux fromage affiné dans sa feuille de vigne d'Isabelle GILIBERT ! François Robin lui a fait un accueil chaleureux !

L'ensemble des animations aura apporté une note particulièrement festive à ces rencontres avec un atelier de percussions participatif, un jeu d'observation des aliments, le jeu de la chèvre XXL, des ateliers découverte (fabrication et dégustation), les enclos des races caprines (alpine, saanen et poitevine), un marché des producteurs, des spectacles, des crieurs publics, des matchs d'improvisation, une fanfare de rue, des Installations poétiques, des animations mandalas...

La fête de la chèvre aura vu une belle affluence tout au long de la journée malgré le temps pluvieux par moment et c'est une importante concentration d'amateurs de fromages qui aura fait honneur à ce magnifique plateau de fromages de chèvre.

Un grand moment !





# Viande de Cabri

## Un programme filière émergente sur 2 ans financé par la région Rhône Alpes

Un groupe régional viande caprine composé de professionnels dont le syndicat caprin intéressés s'est réuni 4 fois depuis septembre 2013 et 3 axes de travail prioritaires pour la filière chevreaux ont été identifiés dès les premières réunions du groupe:

- assurer la survie du maillon engraisseur et préserver la filière longue; il s'agit de définir les moyens d'accompagnement de la filière longue afin d'assurer sa pérennité
- faire face au fourmillement d'initiatives en circuit court
- promouvoir la viande de chevreau et développer les débouchés: c'est la réponse à long terme pour la filière longue, car il faut recréer de la valeur dans cette filière, mais les actions de promotions favoriseront également le développement des circuits courts

## Marché des Saveurs de Rhône-Alpes, le Jeudi 5 Novembre 2015, Place Bellecour

Des producteurs du Rhône, de l'Ardèche, de la Loire avec le Syndicat Caprin de la Drôme étaient présents pour de la dégustation de viande caprine

De la charcuterie, de la plancha de cabri distribuées en direct aux consommateurs

Cette viande a été très bien accueillie par le public qui majoritairement, venait découvrir de nouvelles saveurs

Journée très intéressante, opération à reconduire



## On parle du chevreau chez les Toqués à Radio France Bleu

le lundi 14 décembre une émission spéciale recettes viande de cabri si vous voulez réécouter l'émission

<https://www.francebleu.fr/emissions/les-toques-de-france-bleu-drome-ardeche/drome-ardeche/les-toques-34>



## Des fiches recette

Si vous voulez en distribuer à vos clients, vous en avez à votre disposition au bureau



### CHEVREAU AU FOUR

- 1 Assaisonner le chevreau avec le sel, le poivre, l'ail haché et le poivre moulu. Bien mélanger. Ajouter les feuilles de laurier, rondelles d'oignon et le persil. Arroser le tout avec du vin blanc et mettre une nuit au réfrigérateur.
- 2 Mélanger les pommes de terre avec le sel, le poivre et la moitié de l'huile. Dans une plaque de cuisson, déposer les brins de persil, l'oignon et les feuilles de laurier puis la viande et mettre les pommes de terre autour.
- 3 Arroser le tout avec la marinade, le bouillon et le reste d'huile d'olive. Rajouter les morceaux de saindoux.
- 4 Cuire au four préchauffé à 200° pendant 1 heure et 10 minutes. A mi-cuisson, retourner la viande afin qu'elle soit bien dorée des deux côtés.
- 5 Vous pouvez accompagner avec des légumes verts.

### INGRÉDIENTS

- Un demi ou un chevreau entier
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 feuilles de laurier
- 1 oignon coupé en tranches
- Persil frais
- 500 ml de vin blanc
- Sel et poivre
- 1 kg de pommes de terre à cuire
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe saindoux
- 200ml de bouillon de bœuf



### PITA DE CHEVREAU

- 1 Dans un saladier, assaisonner la viande avec le sel, le poivre, une pincée de feuilles de laurier, le curcuma, le piment doux, la moitié de la poudre d'ail et le curcuma. Ajouter un peu de coriandre hachée. Arroser avec le jus de citron et bien mélanger. Laisser mariner 2 heures au réfrigérateur.
- 2 Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Y ajouter la viande et faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Y ajouter la moitié du yaourt et un peu de coriandre. Remuer et laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que la sauce s'évapore.
- 3 Dans un bol, mélanger la laitue avec le chou rouge, la carotte et l'oignon.
- 4 Dans un autre bol, mélanger le reste du yaourt avec la mayonnaise. Assaisonner avec le sel, le poivre, l'ail en poudre, quelques gouttes de jus de citron et de la coriandre.
- 5 Chauffer et ouvrir les pitas selon les instructions de l'emballage. Garnir en alternant avec de la salade et de la viande et en finissant par la viande.
- 6 Servir les pitas avec de la salade et la sauce restante.

### INGRÉDIENTS

- 4 pitas pita
- 400 g de gigot ou d'épaule découpés en lamelles
- 1 cuillère à café d'ail déshydraté
- 1 cuillère à café de safran
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- 1/2 cuillère à café de curcuma en poudre
- sel poivre et jus de citron
- Quelques feuilles de coriandre hachées grossièrement
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 125 g de yaourt nature allégé
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise maigre
- 4 feuilles de laitue coupées en julienne
- 50 g de chou rouge coupé en fine julienne
- 1 carotte râpée
- La moitié d'un petit oignon, coupé en lanières

## Echanges avec nos voisins du Rhône



L'Association Caprine du Rhône est venue nous rendre visite 2 jours afin d'échanger sur notre travail effectué autour de la viande de chèvre. Rencontre très sympathique et enrichissante.



Merci à eux d'avoir fait le déplacement et de leur bonne humeur et merci à ceux qui ont bien voulu prendre du temps pour nous recevoir et expliquer leur démarche.



## 4 ans d'actions

Le 28 octobre à la MFR de Divajeu en présence de Michel GREGOIRE, Vice Président du Conseil Régional Rhône Alpes Chargé de l'Agriculture et d'André GILLES Vice Président du Conseil Départemental de la Drôme Chargé de l'Agriculture, Christian NAGEARAFFE, Président du Syndicat Caprin de la Drôme, a fait le bilan très positif des actions menées ces 4 dernières années et des résultats prometteurs obtenus.

Merci au Conseil Régional, au Conseil Départemental et aux structures présentes GDS 26, Agribiodrôme, Rhône Alpes Élevage, CCVD, la MFR de Divajeu et Morgane de Troupéou pour les plats dégustés créés par des éleveurs et Alain BERNE Meilleur Ouvrier de France

Des chiffres...qui parlent d'eux mêmes  
66 éleveurs concernés ( circuit court et restauration collective)  
30% des éleveurs Drômois  
15 recettes de charcuterie  
61 recettes de plats cuisinés



Pour clôturer ces 4 ans , un livre de 29 recettes créées par Alain BERNE et Thierry CHALANCON sera publié et mis en vente courant 2016

Nous rappelons qu'il y a également sur le site internet un référentiel d'éleveurs adhérents afin que les consommateurs puissent trouver les produits qu'ils recherchent: **scaprin26.com (Où trouver nos produits)**

Pour les retardataires qui n'ont pas eu le temps de répondre ce document peut évoluer et il n'est jamais trop tard pour y apparaître, il suffit de le demander en appelant au **04.75.76.78.75**

**Matériels pour l'ALIMENTATION et la contention en SALLE DE TRAITE**

Quai de traite linéaire type eurotablette / Quai de traite rotatif traite extérieure

**ALBOUY EQUIPEMENT**  
Concepteur & fabricant de matériel agricole automatisé pour la traite et l'alimentation

Carcenac Peyralès  
12160 Baraqueville  
05 65 69 05 54

Une écoute et une expérience de terrain  
[www.albouyequipement.com](http://www.albouyequipement.com)

## Contrat Régional d'Objectif de Filière (CROF)

Le Syndicat Caprin de la Drôme a activement participé à l'élaboration du nouveau programme pour accompagner la filière caprine et ovine laitière. Ce CROF a été signé le 19 octobre 2015 avec la Région Rhône-Alpes pour une durée de 4 ans.

La nouveauté de ce contrat, c'est l'intégration de la filière ovine laitière pour laquelle sont prévues des aides pour créer des références technico-économiques, ainsi que développer un service de contrôle laitier adapté. Pour la filière caprine, l'idée est de dynamiser le secteur de livraison de lait de chèvre, qui a perdu au niveau régional 200 livreurs en 9 ans et de sécuriser la filière des producteurs fermiers.

Ce contrat vise à favoriser un accompagnement technique de qualité sur des thématiques variées : alimentation, gestion sanitaire des troupeaux, coûts de production, reproduction... Un axe du contrat prévoit de renforcer la valorisation des produits par la qualité, l'innovation et la promotion, on y retrouve par exemple des actions de développement des AOP et de promotion de la viande de chèvre et de chevreau.



**ECLIPSE 3G Farm** LA solution idéale pour l'Autocontrôle

**EURALAM**

**Fiabilité** : En conformité avec les LMR

**Sélectivité** : Tous types d'inhibiteurs / Laits toutes espèces (dont caprin)

**Simplicité** : Analyses sur site en 3 Gestes

1. Prélèvement
2. Incubation
3. Interprétation visuelle simple

*Bacillus stearotherophilus*

Positif / Négatif

**Votre solution pratique de routine pour la détection des inhibiteurs**

EURALAM spécialiste de l'hygiène et de la sécurité alimentaire  
LE GEMELLYON NORD - 57 BOULEVARD VIVIER MERLE - 69429 LYON  
T. 04 72 68 71 71 F. 04 72 35 16 87 [euralam.info@euralam.com](mailto:euralam.info@euralam.com)





# Collaboration avec le FiBL

## Une dégustation de fromages peu ordinaire

Le lundi 30 novembre 2015, une trentaine de personnes ont été conviées sur le site de la MFR de Divajeu pour participer à une dégustation de fromages issus d'essais appliqués. Cet événement, organisé par le Syndicat Caprin de la Drôme, le FiBL (Institut Suisse de Recherche en Agriculture Biologique) et l'INRA de Clermont-Ferrand-Theix avait pour but de tester un éventuel effet de l'alimentation des chèvres avec du sainfoin sur les caractéristiques des fromages (goût et analyses chimiques).

Le sainfoin est en effet une légumineuse fourragère qui en plus de ses valeurs nutritives intéressantes, présente des vertus pour la santé des caprins (parasitisme interne). Durant des essais terrain de 2015, trois lots d'animaux ont été suivis (deux en France, un en Suisse). Pour chaque lot, un premier groupe de chèvres a reçu des bouchons de sainfoin (30 % de la ration) tandis que des bouchons de luzerne (30 % de la ration) ont été administrés au second groupe. Ainsi des picodons, des tommes pressées et des mutschli ont été obtenus en séparant le lait issu de ces deux différents lots.

Les tests triangulaires mis en place par Bruno MARTIN (chercheur à l'INRA et spécialiste de l'effet de l'alimentation sur la qualité des produits), lors de la dégustation mettent en évidence que la majorité des dégustateurs sont capables de différencier les fromages « sainfoin » et les fromages « luzerne ». Des analyses complémentaires sont toutefois en cours pour mieux décrire et comprendre l'origine des différences.

L'affouragement des chèvres était accompagné par un suivi parasitaire des strongles gastro-intestinaux afin de tester les propriétés vermifuges de cette légumineuse. La question étant de savoir si 30 % de bouchons de sainfoin dans la ration suffisent pour démontrer une action vermifuge.



## Rencontre des Recherches sur les Ruminants 2015

Les 2 et 3 décembre 2015, s'est tenue la 22<sup>ème</sup> édition des 3R au centre des Congrès de la Villette à Paris. Ces journées rencontres qui ont mobilisé près de 850 participants avaient pour but de diffuser les résultats des derniers travaux de recherche entrepris dans les différents secteurs de l'élevage des ruminants et sur leurs produits.

Suite aux essais terrain réalisés en 2014 sur la Drôme sur l'efficacité de l'aromathérapie en élevage caprin pour lutter contre le parasitisme interne, le Syndicat Caprin représenté par Amélie LEBRE et le FiBL par Félix HECKEN-DORN (Institut Suisse de recherche en Agriculture Biologique) ont été invités à cet événement afin de présenter les résultats de l'étude sous la forme d'une communication orale (expérience et initiative de terrain) qui a suscité beaucoup de questions et d'intérêts.

Bien que le parasitisme ait été un thème privilégié pour ces deux journées, plusieurs thématiques ont été abordées :

- réponses pratiques aux attentes sociétales (qualité des produits, environnement, bien-être animal)
- parasitisme
- génétique de la résistance aux maladies : théorie et pratiques
- élevage et changement climatique
- biodiversité en élevage herbivore

Ces problématiques actuelles des éleveurs ont bien été mises en avant et présagent de futures pistes d'études prometteuses



**Alliance Elevage.com**

### L'Alliance dans la Drôme !

**Un technicien à votre disposition**  
**Des livraisons GRATUITES tous les 15 jours**

Frédéric Pouthier est à votre disposition pour une visite ou pour centraliser vos commandes.

Grâce à son aide, il vous est possible aussi de bénéficier d'une livraison gratuite tous les 15 jours sur la Drôme.

Il vous suffit de contacter notre technicien au 06.61.73.27.06 pour bénéficier de ses services.

**Alliance Pastorale**  
 Aliment le Père François - 50 route de l'épailard - 26300 Besayes  
[www.alliance-elevage.com](http://www.alliance-elevage.com)

**N° Tél. 06.61.73.27.06**



## GBPH en production laitière fermière

Le GBPH « fabrication de produits laitiers et fromages fermiers » est l'outil officiellement reconnu par la DGAL pour permettre aux producteurs laitiers fermiers et aux petits ateliers de conduire une analyse selon les principes de l'HACCP de leur production quel que soit leurs modes de commercialisation.

Associé au dossier-type d'agrément simplifié, ces producteurs bénéficient ainsi de mesures de flexibilité dans la mise en œuvre des obligations des règlements de l'UE.

Le GBPH a été validé en 2004. Bien qu'antérieur à l'entrée en application du paquet hygiène, il demeure l'outil privilégié pour la construction du PMS des ateliers laitiers fermiers et petits ateliers, quel que soit leur statut sanitaire (agrément, dérogation à l'agrément ou remise directe).

Le guide est complété sur la partie relative à l'analyse des dangers, initialement limitée à 4 dangers microbiologiques (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* et *E. coli*), et les mesures de maîtrise adaptées le cas échéant)

## Les autocontrôles

Le rythme et le nombre d'autocontrôles ne sont pas fixés par la réglementation : ils sont de la responsabilité du producteur qui les détermine sur la base de son PMS mais un minimum est recommandé.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée. (R 2073/2055)

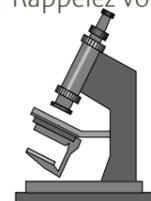
Transformation journalière moyenne*		Nombre d'autocontrôles microbiologiques
Caprins / Ovins		
< 200 litres	< 100 litres	<b>Au minimum 2 par an</b>
De 200 à 500 litres	De 100 à 200 litres	<b>Au minimum 3 par an</b>
> 500 litres	> 200 litres	<b>Au minimum 4 par an</b>



## Les 4 Germes

Même si pour certains ces 2 pages pourraient avoir un goût de redite..... il semblerait qu'en fait sur le terrain les choses ne soient pas si claires que cela donc voici un petit rappel par rapport aux 4 germes recherchés dans les auto contrôles

Rappelez vous des diapos de synthèse de la formation du **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** ci jointes.



*Salmonella* spp



*Staphylococcus aureus*



*Listeria monocytogenes*



*Escherichia coli*



## Principales sources de contamination / Elevage

		<i>Staph aureus</i>	<i>Listeria mono</i>	<i>E. Coli</i>	<i>Salmonella</i>
	Aliments, eau contaminés		■	■	■
	Litière contaminée, sol boueux, fumier contaminé		■	■	■ 
<b>Traite</b>	Mamelle souillée Mamelle infectée Hygiène/technique Machine à traire	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ? ■	■ ■ ■
	T°C, vitesse refroidissement	×	×	×	×
	Nettoyage, entretien	■	■	■	■

## Principales sources de contamination / Fromagerie

		4 germes indésirables	Technologies concernées
<b>Ensementement</b> <b>Maturation Caillage</b>	Maturation non maîtrisée Acidité insuffisante Levain, présure contaminé Défaut d'égouttage	× × ■ ×	Toutes P.Pers + lactique+ PP+ frais Toutes Toutes
	Chauffage non maîtrisé	Non destruction	Pâtes pressées cuites
<b>Dé lactosage</b>	Eau contaminée	■	Pâtes pressées non cuites
<b>Pressage</b>	Vitesse acidification insuffisante	×	Pâtes pressées
<b>Affinage</b>	Sel ou saumure contaminée	■	Toutes
<b>Ambiance</b>	T°C, hygrométrie, ventilation	×	Pâtes molles présure/PPNC/PPC
			Toutes

■ Contamination  
× Multiplication





## 4 contrôles complémentaires pour votre installation de traite

Le bon fonctionnement de la machine à traire est primordial pour produire du lait de qualité, préserver la santé mammaire des animaux et assurer un travail confortable à l'éleveur.

Le matériel de traite est très sollicité tout au long de l'année (environ 1500 heures/an) et son fonctionnement peut évoluer très progressivement dans le temps, ce qui rend souvent difficile la perception des défauts éventuels par l'éleveur. Des contrôles sont là pour les **mettre en évidence** et **apporter des solutions**.

Il existe à ce jour **4 contrôles** reconnus par le COFIT (Comité Français Interprofessionnel pour les Techniques de production du lait). La Maîtrise d'Œuvre Nationale étant assurée par l'Institut de l'Élevage. Ils sont réalisés par des **Agents Qualifiés**, ayant suivi une formation théorique et pratique, et se perfectionnant régulièrement. Le matériel utilisé lors de ces contrôles est quant à lui vérifié annuellement sur un banc de contrôle reconnu par le COFIT.

Ces contrôles s'appliquent à toutes les installations de traite (du pot trayeur au robot de traite) et quelle que soit l'espèce laitière : **bovins, ovins ou caprins**.

### Certi'Traite® pour les installations neuves, rénovées ou d'occasions

C'est un **contrôle de conformité** du montage et du fonctionnement d'une installation de traite. Le contrôle comprend un Opti'Traite®, un Net'Traite®, un Dépos'Traite® mais aussi une vérification du montage de l'installation.

Les concessionnaires sous convention Certi'Traite® doivent obligatoirement le proposer à leurs producteurs.

### Opti'Traite® pour une vérification annuelle

C'est un **contrôle régulier** de l'état et du fonctionnement de votre installation de traite. Le COFIT recommande de le réaliser tous les ans.

Le contrôle est obligatoire dans le cadre de la conditionnalité des aides PAC et pour l'adhésion à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage (Bovin), du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (Caprin, Bovin, Ovins) ou au Code Mutuel Caprin (intervalle de 18 mois maximum).

### Net'Traite® pour le nettoyage

C'est un **contrôle du nettoyage** de l'installation de traite. Il s'effectue lors du nettoyage de l'installation.

Des observations et mesures sont alors effectuées durant toutes les phases d'un cycle de nettoyage. Tous les paramètres importants sont analysés (**durée d'action, températures, concentration, turbulence, quantité d'eau, répartition entre les postes, montage...**).

Il est judicieux de réaliser ce contrôle en cas de problème au niveau de la qualité du lait (**présence de germes ou de flores pathogènes**). Aussi, la qualité du nettoyage est importante pour le bon fonctionnement de l'installation de traite (capteur de débit des déposes, ...).

### Dépos'Traite® pour les déposes automatiques

C'est un **contrôle qui permet de vérifier les systèmes de déposes automatiques** des faisceaux trayeurs. Il s'effectue hors traite, à l'aide d'un Simulateur de Fin de Traite (SFT) qui va simuler le passage de solution au niveau du capteur de débit. C'est l'homogénéité et la cohérence de fonctionnement des postes qui sont recherchées. Ce contrôle peut être réalisé ponctuellement en cas de problème ou tous les 4 ans environs en routine.

**Benjamin ROCHE**

pour plus de renseignements, appelez moi au **06.25.41.19.80**



## La luzerne, un atout pour les éleveurs Drômois à optimiser (production, alimentation, sanitaire)

- Piloter les itinéraires techniques de la luzerne
- Conduire le chantier de récolte le plus adapté au contexte de son exploitation
- Equilibrer des rations en fonction du stade physiologique du troupeau
- Observer et prévenir les déséquilibres alimentaires et les maladies nutritionnelles
- Tour de parcelles
- Elaboration d'un plan d'action pour améliorer son système fourrager
- Analyse économique des changements opérés



### DATES ET HORAIRES :

07/01/2015 de 9h30 à 17h

14/01/2015 de 9h30 à 17h

du 18/01 au 31/03 (date à fixer avec les participants lors de la 1<sup>ère</sup> journée)

**LIEU :** A définir avec les participants (Romans, Bourg les Valence ou Crest)

### INTERVENANTS :

Benjamin Deltour, Vétérinaire Conseil du GDS,

Solène Dutot, Conseiller d'élevage caprin de Drôme Conseil Elevage

Jean-Pierre Manteaux, Expert fourrager de la Chambre d'Agriculture de la Drôme

**INSCRIPTIONS** Auprès de Drôme Conseil Elevage : 04-75-82-66-93 06-22-42-89-47



## Le sainfoin, une légumineuse délaissée aux multiples vertus

Le sainfoin (*Onobrychis viciifolia*) est une légumineuse originaire d'Europe méridionale. Sa culture se développe en France au début du siècle mais dans les années 50, le sainfoin est remplacé par la luzerne jugée plus productive. Bien que cette plante soit aujourd'hui délaissée, elle possède de nombreuses propriétés qui peuvent être intéressantes en élevage.

**OBJECTIFS:** la formation se compose d'une journée consacrée à la redécouverte du sainfoin. Déjà bien développée en Suisse, l'esparcette demande un minimum de connaissances techniques qui seront abordées durant cette journée. Parallèlement à cela, un point sera fait sur les multiples propriétés de cette plante.

### INTERVENANTS :

Félix HECKENDORN - chercheur parasitologue au FiBL

D'autres intervenants restent à définir

### PROGRAMME

- production du point de vue technique de la culture
- présentation des vertus du sainfoin (nutritive, parasitaire, non météorisant...)
- le devenir du sainfoin dans les produits issus de l'élevage

Lieu et date (printemps) à définir

Inscriptions :

Syndicat Caprin de la Drôme

scaprin26@wanadoo.fr

04.75.76.78.75



**N°01/12**

URGENT : recherche chèvres pleines !

Jeune couple installé depuis le 01/08/2014 recherche 15 à 20 chèvres pleines. Les chèvres peuvent être de réforme, elles feront 1 ou 2 lactations supplémentaires chez nous. Chèvres AB, race sans importance.

Gaec la ferme de Coucou  
Fahim Fatima- Faure Jean-Luc

Tél : 0475274315

**N°02/12**

Vends matériel d'occasion de fromagerie , monte ballots...cause départ de retraite

Tel : 04.75.28.07.61

**N°03/12**

Vends cornadis auto bloquant chevrettes (non cornu) fabrication artisanale, en acier. 41 places en 3 éléments avec auge. Possibilité de vendre séparément les éléments. 1500 euros.

Tel : 04 75 29 69 50

**N°04/12**

Mathilde Duchier, 22 ans, BTS PA en alternance + CS Elevage caprin et transformation. Nombreuses expériences dont 2 remplacements. Autonome à l'élevage et à la fromagerie.

A déjà travaillé en vache. Secteur de la Drôme.

Tél : 06.45.19.35.34

mail : duchier.m@gmail.com



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

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

**ANNONCES PUBLICITAIRES**

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

Tarifs pour les 4 parutions :

1/6 <sup>ème</sup> de page	180€
1/3 de page	250€
1/2 page en 4 <sup>e</sup> de couverture	350€

Mise en page :  
Valérie BEROULLE

Responsable publicité :  
Valérie BEROULLE

Impression :  
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :  
Fanny JORDA-INIGUEZ  
SYNDICAT CAPRIN 26

Maintenant disponible  
**EN CRÉDIT, CRÉDIT-BAIL  
ET LOCATION FINANCIÈRE**

simple  
souple  
rapide

**Le financement de votre matériel agricole  
directement chez votre concessionnaire.**