



Sommaire

-
-
-
- **AG du Syndicat** p 2-3
-
- **Formations** p 4-5
-
- **Le Label Rouge** p 6-7
-
- **FNEC** p 8-9
-
- **ANPLF** p 9-11
-
- **Plante & Santé** p 12
-
- **Concours Viande Caprine** p 13
-
- **Cap'Pradel** p 14
-
- **Pub** p 15
-
- **Les P'tites Annonces** p 16
-

édito

En ces temps de Covid, des récoltes de foins pas toujours facile pour beaucoup d'entre nous, une excellente nouvelle est arrivée.

Notre dossier Label Rouge Chevreau a eu un avis favorable à l'instruction. Ainsi une commission d'enquête est nommée pour cet été afin de continuer l'avancement de nos travaux.

En lien avec ce beau projet, nous avons débuté une petite aventure à l'élaboration d'un nouveau livre de recettes; des moments d'échanges très riches, très professionnels, entre un boucher, de deux chefs, d'une photographe, d'une équipe de visuel et des producteurs enthousiastes. Cela donne la bonne recette pour 4 jours de créations dans une réelle bonne humeur.

Nous espérons que ce livre autour de la vande de chevreau sortira avec l'accord final de Label Rouge.

Passez un bon été.

Emilie BRUGIERE

Vice Présidente



L'Assemblée Générale...

Une vingtaine de personnes était présente à notre Assemblée Générale qui s'est tenu en visio le lundi 26 avril. Le conseil d'administration était lui réuni au bureau pour animer la réunion. Au total 37 votants se sont exprimés soit en présentiel, par procuration ou via un sondage en ligne.

Damien BRUNET dans son rapport moral a rappelé les difficultés rencontrées par les éleveurs en 2020 dû au COVID 19 et au contexte de crise sanitaire.

« Les laitiers ont dû se plier aux directives des laiteries pour qu'elles puissent défier une crise commerciale que seule une pandémie, comme nous avons connue peut impliquer. Les fromagers ont su adapter leur méthode de production et de commercialisation pour pouvoir écouler leur production. »

Il a ensuite encouragé les éleveurs :

« je pense que nous ressortons tous grandis de ce cataclysme qui nous accompagne depuis un an. Certains apriori et d'autres certitudes ont volés en éclat et l'adaptabilité de chacun face à cette situation a été une force, pour que tous ensemble, nous traversions cette période de marasme. »

Et a voulu terminé son discours sur la filière viande

« Jamais notre modèle d'engraissement, du fait de la fermeture des frontières et des confinements successifs, n'a autant été mis à mal. La mise en place du Label Rouge chevreau apparait, dans ce contexte, comme une véritable roue de secours, pour permettre à tous nos chevreaux de trouver un débouché et mettre en lumière cette viande qui reste malheureusement méconnu du grand public »

L'Assemblée Générale :

a validé l'augmentation de l'adhésion au Syndicat de 60€ à 100€ pour 2022 :

23 pour, 8 contres et 6 abstentions

a réélue Christian Nagearaffe et Julie Cheva au conseil d'administration

a élue Denis Dumain au conseil d'administration

a voté un budget prévisionnel avec un résultat à 5100€

Lors du Conseil d'Administration du 10 mai 2021, le bureau a été désigné :

Président : Damien BRUNET,	Fromager à Saint Sorlin en Valloire (26)
Vice présidente : Emilie BRUGIERE,	Fromagère à Saint Bauzile (07)
Trésorière : Julie CHEVA,	Fromagère à Recoubeau-Jansac (26)
Vice Trésorier : Denis DUMAIN,	Fromager à Ribes (07)
Secrétaire : Jessica BOMPARD,	Fromagère à Salettes (26)
Vice Secrétaire : Inès DE RANCOURT,	Fromagère à Saoû (26)

Les autres membres du Conseil d'Administration sont :

Vanessa BELLUSSO	Laitière à Combovin (26)
François BACIS	Laitier à Saint Félicien (07)
Christian NAGEARAFFE	Ancien fromager à Montmiral (26)
Pascal HUET	Fromager à Solaure en Diois (26)

Malgré que l'équipe salariée soit en télé-travail, nous avons accueilli un stagiaire, **Jules SOULIER** qui est arrivé mi-avril et finira son stage en Aout

Il est en formation à l'université de Tours en Licence Pro PA: Développement et Valorisation des produits de l'élevage.

Après avoir fait du terrain avec Valérie, Jules a accompagné les essais « rendement fromager », a effectué la collectes des données.

Il a grandement participé à la logistique de nos journées de tournage (cf page 6-7) et a été l'assistant de notre photographe ces 4 jours lors de la création du livre de recettes.

Il participera à différentes manifestations de communication cet été.

Un grand Merci de son implication.

L'année 2020 en Chiffres :

- 143 adhérents
- 8 Conseils d'Administrations mais seulement 3 en présentiel
- 1 Dispositif Local d'Accompagnement avec 2 conseillères sur 5 mois qui nous ont épaulé sur le projet Label Rouge et sur la mise en place d'outils de gestion
- 65 Visites de terrain pour une trentaine d'éleveurs touchés
- 4 porteurs de projets accompagnés
- Plus de 500 appels téléphoniques, une grande partie au début du 1er confinement
- 3 Lettres d'Infos avec 380 envois postaux en mars 2020 (240 drômois et 140 ardéchois)
- 150 publications Facebook avec plus de 2800 abonnés
- 14 formations sur une quinzaine de journées et une centaine de stagiaire
- 11 opérations de communication pour valoriser la viande caprine
- 1 livret « Wou trouvez de la viande caprine en Auvergne Rhône Alpes »
- 1 journée consacrée au projet de Label Rouge avec une quarantaine de personnes, tous les opérateurs de la filière représentée, 7 départements et 14 structures
- 1 Demande de Label Rouge Chevreau déposé à l'INAO
- 1 Journée Portes Ouvertes au Pradel
- 1 Financement de FranceAgriMer accordé de 50 000€ pour 3 ans
- 1 compte de résultat à 106399.69€ (113565 en 2019)
- 1 résultat à 1167.49€ (1289€ en 2019)

Et pour 2021

Poursuivre l'accompagnement technique des éleveurs

- Poursuivre l'information auprès des éleveurs
- Se rapprocher des éleveurs ardéchois
- Proposer une offre de formations et intégrer une démarche de certification
- Poursuivre le travail de recherche en phytothérapie
- Continuer à mener les actions dans le cadre du Plan filière caprin/ovin lait régional :
Mener des actions de promotions de la viande caprine : Foire du Dauphiné, Marché du Goût

Accompagner les éleveurs sur des questions sanitaires ou de techniques fromagères

Participer à la marque régional « Sa région, ses terroirs »

Poursuivre le projet Label Rouge Chevreau :

- Mise en place d'actions de communication charte graphique, vidéos, site internet
- Poursuivre le travail de mobilisation des acteurs de la filière
- Faire reconnaître notre association comme organisme de gestion



2021...2022

Transformation Fromagère

Résoudre les problèmes en Lactique	mar 5 oct 21
Pâte Persillée	lun 11 oct et ven 26 nov 21
Pâte PPNC	jeu 14 oct 21
Glace et dessert lactés	9 nov 21
GBPH CE	jeu 13 jan et jeu 20 jan 22

Élevage

L'Ostéopathie	à définir
Phyto, soigner son troupeau avec des plantes	jeu 2 et jeu 9 déc 21
Sortie Botanique	ven 10 sept 21
Reproduction et Elevage de chevrettes	ven 29 oct 21
Valoriser ses Cabris	ven 17 déc, ven 7 jan, mar 11 jan
Effluents en élevage, les traiter et les valoriser	mar 30 nov 21

Les Formations Inévitables

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

Ces sujets sont issus de propositions d'éleveurs

Si vous avez d'autres sujets dont vous souhaiteriez aborder,
Où si vous êtes plusieurs dans votre secteur à avoir les mêmes envies,
N'hésitez pas de nous contacter, nous délocaliserons la formation.




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

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

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

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






Suite à la Commission Permanente de l'INAO du 21 mai, notre projet Label Rouge Chevreau a été approuvé à l'unanimité. 2 Inspecteurs ont été nommés afin de mener la commission d'enquête. Elle se déroulera à priori cet automne et aura pour but de réaliser un rapport sur le projet pour le Comité National prévu à priori début 2022. Le Syndicat continue à travailler sur ce projet et reverra peut être son cahier des charges selon les commentaires fait par la Commission Permanente.

Dans tous les cas la communication se prépare. Nous avons commencé une réflexion sur un nouveau logo dédié au Label Rouge Chevreau, des vidéos vont être réalisées à destination des éleveurs pour les inciter à s'engager dans la démarche et à destination des consommateurs pour leur présenter cette viande de qualité supérieure. Un site internet verra le jour, indépendant du site internet du Syndicat. Une plaquette devrait également être publiée présentant le Label Rouge et surtout les critères du cahier des charges.

Notre travail à l'automne se consacrera également sur :

- La mise en place d'un plan de contrôle afin que pour chaque audit dans les élevages des critères bien précis puisse être contrôlables.
- La gouvernance de l'ODG, travail sur les statuts du Syndicat et du règlement intérieur pour que cette nouvelle mission - la gestion du Label – soit intégrée aux missions de notre association, une assemblée générale extraordinaire validera ce travail.
- Le développement des différents circuits de commercialisation, durant l'été Aurélie a prévu de rencontrer 4/5 GMS comme l'an dernier pour présenter ce futur produit et mieux comprendre les politiques d'achats de ces différentes enseignes.

La validation finale de l'INAO mettra plus de temps que nous l'imaginions mais nous aura permis de collecter plus d'informations sur les élevages, leurs modes de fonctionnements, de commercialisation et de rencontrer l'ensemble de la filière.

Création d'un livre de recettes de viande de chevreaux

Pour le lancement de la communication sur le Label Rouge, nous avons souhaité créer un livre de recettes sur la viande de chevreaux.

Nous nous sommes réunis à Saint Bardoux à la ferme auberge l'Innatendu sur la ferme de la Chèvre à Dorey. Deux cuisiniers, **Cathy Dorey** et **Alain Berne**, Meilleur Ouvrier de France, ont imaginé de nouvelles recettes sous l'œil d'une photographe aguerrit, **Fanny Jorda Iniguez** et d'une équipe de tournage de l'**Agence Citron Zébré** qui ont réalisé plusieurs interviews d'éleveurs et nos chefs cuisiniers.

Suite à la découpe de viande chez Troupeou la semaine d'avant, les cuisiniers ont pu imaginer une trentaine de recettes avec les gigots, les épaules, les côtes de chevreaux. Des journées de travail intense mais une ambiance extraordinaire.

Nous espérons pouvoir rédiger le livre d'ici l'automne mais nous attendrons la validation finale de notre Label Rouge pour lancer l'impression. En attendant, sachez qu'un livre sur la viande de chèvre existe déjà et vous pouvez le commander au Syndicat.





FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

Les Structures Nationales

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES

42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09

Tél : 01 49 70 71 07

E-mail : sespinos@fnec.fr

Site internet : www.fnec.fr

Juin 2021

ENQUETE SUR LE PRIX DES ALIMENTS EN ELEVAGE CAPRIN

Partageant le constat d'une tendance haussière des coûts de production, la FNEC avait lancé avec Idele une nouvelle enquête sur le prix des aliments en élevage caprin.

A début juin, plus de 130 réponses ont été reçues et les premières données ont pu être analysées par Idele. Parmi les éleveurs ayant contribué à l'enquête, 67% sont livreurs, 25% fermiers et 8% mixtes, 90% des réponses ont concerné des prix d'aliments dits conventionnels et 10% en bio.

Les données doivent être plus finement analysées mais elles permettent déjà de voir les niveaux de hausse des prix, pas de la même ampleur selon les régions, et les impacts prévisionnels sur le prix de revient du lait de chèvre pour 2021. A noter également, les indices généraux IPAMPA Lait de chèvre des mois de février (109,6) – mars (110,4) -avril 2021 (111), sont les plus élevés depuis janvier 2005 (108,3 en décembre 2012) ! La FNEC est déjà en ordre de marche pour sensibiliser la distribution à la nécessaire revalorisation du prix du lait de chèvre pour faire face à cette nouvelle période de hausse des coûts de production.

NUTRISCORE ET PRODUITS LAITIERS

Réunis en conseil d'administration le 2 juin, et ayant pris connaissance des travaux menés et positions tenues par les différentes organisations de la filière laitière, les administrateurs de la FNEC ont validé la position sur le Nutriscore :

En préambule, il faut rappeler que les fromages fermiers ne sont pas concernés par l'étiquetage nutritionnel obligatoire, grâce à la dérogation que nous avons obtenue en 2016. Ils ne sont donc pas concernés par l'obligation de Nutriscore.

-Le Nutriscore ne reflète pas la place des fromages, notamment fermiers et artisanaux, dans une alimentation équilibrée

-Le Nutriscore ne met pas en avant la richesse nutritionnelle de nos fromages, ni les bénéfices du lait cru, notamment microbiologique, ni la naturalité de nos produits.

-Nous soutenons donc la demande d'évolution profonde du système pour les fromages avec la prise en compte de la naturalité (pas d'additifs), le niveau de transformation, la portion, etc.

-Comme dit précédemment les fromages fermiers bénéficient déjà d'une dérogation à l'étiquetage nutritionnel et donc ne sont pas concernés par le Nutriscore. Néanmoins, nous souhaitons réaffirmer la logique de l'exclure de l'obligation du Nutriscore, et soutenons la demande d'exemption pour les fromages AOP (fromages au lait entier dont la recette ne peut être modifiée).

REVISION DU DOSSIER-TYPE D'AGREMENT FERMIER

Afin d'obtenir l'agrément sanitaire européen, les producteurs laitiers fermiers doivent constituer un dossier de demande d'agrément. A la sortie du Paquet Hygiène (2006), la FNEC avait effectué un travail avec l'administration afin de construire un dossier-type d'agrément pour les producteurs laitiers fermiers, validé par la [note de service du 1^{er} août 2007](#). Depuis sa parution, un certain nombre d'éléments ont été modifiés comme la procédure d'agrément, la note de service flexibilité (transversale), et surtout l'évolution du GBPH français vers le GBPH européen qui constitue la référence pour tous les points du plan de maîtrise sanitaire.

Dans ce contexte, la FNEC et la FNPL ont donc lancé le chantier de révision du dossier-type d'agrément fermier il y a plusieurs mois en mobilisant l'Institut de l'Élevage et des techniciens du réseau « Produits laitiers fermiers », grâce à l'obtention d'un financement ANICAP.

Après plusieurs échanges avec l'administration, un deuxième projet de note a été stabilisé grâce aux apports des producteurs et des techniciens associés au projet. Le projet de note de service devrait a priori être soumis à signature dès le début de l'été par l'administration pour application à la rentrée. En parallèle, plusieurs outils complémentaires sont en cours de construction pour accompagner les techniciens et producteurs à utiliser ce

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES

42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09

Tél : 01 49 70 71 07

E-mail : sespinos@fnec.fr

Site internet : www.fnec.fr

dossier-type d'agrément fermier révisé (notice, formation courte à distance pour les techniciens, classeur-type pour le Plan de Maitrise Sanitaire).

En parallèle de cette révision, plusieurs outils complémentaires sont en cours de construction pour accompagner les techniciens et producteurs à utiliser ce dossier-type d'agrément fermier révisé (notice, formation courte à distance pour les techniciens, classeur-type pour le Plan de Maitrise Sanitaire).

IMPORTANT

Cela ne concerne que les dossiers à venir ,
tous les dossiers à jours
ne sont en aucun cas remis en cause.



**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 précisés lors de la souscription.
Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Freepick - Création : Groupama Méditerranée. Octobre 2020.



Groupama
MEDITERRANEE
la vraie vie s'assure ici



Les Structures Nationales



L'ANPLF est, depuis 2016, une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont plus de 1000 producteurs de lait de vache, de chèvre et de brebis, qui y adhèrent directement. L'ANPLF est indépendante et met les producteurs fermiers et leurs structures en réseau, à l'échelle nationale et européenne, pour mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.

« Les produits au lait cru, c'est tout bénéfice ! »

L'ANPLF a rédigé une plaquette d'information qui résume ces données scientifiques sur les bienfaits pour la santé des produits au lait cru. Elle est destinée au grand public et est intitulée « les produits au lait cru, c'est tout bénéfice ! ». Nous vous invitons à vous la procurer, auprès de votre syndicat caprin ou directement sur le site www.anplf.com (rubrique : « les indispensables »). Vous pouvez l'imprimer et la mettre à la disposition de vos clients intéressés par ce sujet.

Pourquoi cette plaquette d'information ?

Une grande majorité des producteurs fermiers travaille au lait cru. De plus, parmi les consommateurs attentifs à l'impact de leurs choix alimentaires sur leur santé et sur l'environnement, nombreux sont ceux qui plébiscitent les produits au lait cru : une plus grande diversité et richesse de goût, des formes plus traditionnelles de production, une proximité avec le producteur, une alimentation peu transformée et donc plus saine... les produits au lait cru suscitent l'enthousiasme !

Mais d'un autre côté, ils sont régulièrement pointés du doigt par certains décideurs publics et par certaines grandes industries laitières, qui les qualifient de dangereux, notamment pour les jeunes enfants. Des recommandations indiquant de « ne pas faire consommer de lait cru et de fromages au lait cru aux enfants de moins de 5 ans » se retrouvent même aujourd'hui sur des emballages. Pourtant, de plus en plus d'études scientifiques démontrent que les bénéfices des produits au lait cru sur la santé sont considérables.

Parmi elles, l'étude PASTURE, menée depuis plus de 15 ans auprès de 1000 familles vivant en zone rurale dans 5 pays européens différents. Cette étude a démontré que la microflore du lait cru, dont la diversité est unique, agit comme un bouclier contre les allergies dont l'asthme, et contre les infections respiratoires et l'otite de l'enfant, dès lors que le lait cru est consommé dès le plus jeune âge et même avant cela, par la mère pendant sa grossesse.



FACEnetwork, l'association qui vous représente à l'échelle européenne !



Des associations de producteurs laitiers fermiers et artisanaux de différents pays européens se sont regroupés depuis 2013 au sein d'une association appelée FACEnetwork. Cette organisation compte à ce jour environ 40 structures (professionnelles et techniques), basées dans 20 pays européens différents. Parmi elles, 6 structures françaises : l'ANPLF, la FNEC, la Maison Régionale de l'Élevage de PACA, l'Institut de l'Élevage, ACTALIA et la Fédération des Fromagers de France.

Sur les 4000 producteurs membres que compte FACEnetwork, 1500 sont basés en France... !

Sachez que si vous êtes cotisant à l'ANPLF, via le syndicat caprin de la Drôme, vous êtes automatiquement membres de FACEnetwork (11 € de votre cotisation sont reversés à l'association européenne tous les ans).

Une des réalisations les plus marquantes de FACEnetwork à ce jour est le Guide européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène, réalisé en 2016 et qui bénéficie d'une reconnaissance officielle de la part des administrations européennes et nationales. Outre le Guide, FACEnetwork a également créé d'autres outils intéressants pour les producteurs fermiers : cette année, par exemple, la plateforme www.itinere.eu a été mise en ligne. Cette plateforme vise à faciliter les expériences professionnelles pratiques (stages, visites) et la formation. En tant que producteur, vous y trouverez les coordonnées de fromagers français ou européens prêts à vous recevoir pour une visite dans leur atelier (voire même un « stage ») ou simplement prêts à échanger par mail sur leurs pratiques. Vous pouvez, vous aussi, figurer parmi les fromageries de la plateforme en vous inscrivant ici : <https://www.itinere.eu/>

LE SPÉCIALISTE des bâtiments agricoles en bois



Roivé
Charpentier Constructeur
Damien VAGNE • 07 58 47 63 19





Le Syndicat Caprin coordonne depuis 3 ans un projet de recherche sur l'utilisation des plantes en santé caprine.

En 2017, un premier état des lieux a été réalisé via un questionnaire envoyé à 1150 éleveurs caprins ; sur la centaine de réponses obtenues, une soixantaine de personnes assurent utiliser la phyto-aroma comme médecine alternative.

Afin de recueillir leurs protocoles de traitement et d'ensuite analyser leur efficacité, des enquêtes téléphoniques et de terrain ont été menées en 2019.

Trois motifs de traitement ont ainsi été ciblé : les plaies, le parasitisme interne et les diarrhées des chevreaux notamment la coccidiose.

Les protocoles de traitement ont été recensés grâce à des enquêtes téléphoniques (N=16) ou en élevage (N=10) et leur intérêt thérapeutique a été estimé en se fondant sur l'appréciation des éleveurs ainsi que leur recours à d'autres traitements.

Toutes pathologies confondues, 91 protocoles de traitements ont été recueillis, ce qui témoigne de leur diversité aussi bien en termes de choix de produits qu'en termes de modalités d'application.

Quelques traitements ont été sélectionnés afin de faire l'objet d'essais pilotes en élevage ou à la station du Pradel et évaluer s'ils peuvent constituer des pistes prometteuses dans des objectifs thérapeutiques.

Les expérimentations ont porté sur le parasitisme avec l'huile essentielle d'orange douce en préventif et sur la coccidiose en préventif avec du vinaigre de cidre et en curatif avec un mélange d'huiles essentielles.

Les résultats seront analysés d'ici la fin de l'année

Concours de viande de chèvre à la Fête du Picodon chez lui

Ne pouvant pas cette année faire de concours à Saoû car les organisateurs ont préféré tout annuler dû aux contraintes des mesures sanitaires, nous vous proposons un concours de viande caprine à Dieulefit.

Chaque année, le deuxième dimanche d'août est organisé une fête du Picodon à Dieulefit.

Cette année, la fête se tiendra **le dimanche 8 août**.

Le matin, un concours de picodons est organisé.

Et l'après midi, il y aura un concours viande caprine; vous pouvez présenter à l'occasion de ce concours aussi bien des produits à base de viande de chèvre, qu'à base de viande de chevreau.

Contactez nous, si cela vous intéresse : contact@scaprin26.com

On vous fera parvenir un bulletin d'inscription

ou **si vous avez envie de faire partie d'un jury** à celui où vous avez un produit en lice

....ou même ceux qui ne transforment pas de viande mais qui veulent participer à ce moment convivial et festif.

Un laboratoire d'analyses coprologiques



Une expertise issue de la recherche...

Depuis 2014, le FiBL France mène des projets de recherche en parasitologie des ruminants et des porcs dans la Drôme. Cette expertise est mise à votre disposition pour compléter vos diagnostics ou affiner vos suivis d'élevage en parasitologie.



... basée sur des techniques innovantes

Parasit*Lab vous propose les analyses coprologiques habituelles (coproscopies quantitatives) mais a aussi développé des analyses nouvelles pour répondre aux enjeux actuels du parasitisme : tests de résistance, quantification d'*Haemonchus contortus* par qPCR.



Des résultats rapides...

Le soir-même si les prélèvements sont déposés au laboratoire le lundi, mardi ou jeudi entre 9h et 12h30. En fin de semaine si vous nous envoyez les prélèvements le lundi ou mardi.



... toujours disponibles dans votre espace personnel

Les résultats vous seront envoyés par courriel. Mais ils seront toujours disponibles grâce à un accès sécurisé sur le site parasitlab.org. Les identifiants de connexion vous seront adressés lors de la première demande d'analyse.

Des kits d'envoi de fèces peuvent vous être fournis (à commander sur parasitlab.org ou à retirer au Biopôle à Eure).



<https://parasitlab.org>



+33(0)4 75 25 41 55



Pour les Eleveurs Drômois et Ardéchois

CONCOURS DE VIANDE CAPRINE

à Dieulefit, lors de la Fête du Picodon

le 8 août 2021 à 14h00



Cap'Pradel

Pub



**INSCRIVEZ-VOUS POUR LE 1ER
ATELIER NATIONAL SM@RT !**



Eleveurs, techniciens, vétérinaires, enseignants, animateurs ou chercheurs, en filière ovin lait, ovin viande ou caprin pourront échanger autour des besoins en matière de nouvelles technologies

Inscrivez-vous pour le 1er atelier national Sm@RT !

Un atelier aura lieu par filière et ils se tiendront respectivement :

ovin lait; 24 août 2021 à la ferme expérimentale de La Cazotte -> Exploitation du Lycée Agricole de la Cazotte*

ovin viande; 26 août 2021 à la ferme expérimentale du CIIRPO -> Le Ciirpo

caprin; 10 septembre 2021 à la ferme expérimentale du Pradel -> Ferme Du Pradel - Cap'Pradel

Inscrivez-vous pour participer : <https://bit.ly/3cJ0dni>

Cette première étape du projet est d'échanger autour des besoins des filières de petits ruminants afin d'identifier et proposer des solutions à l'aide des nouvelles technologies



*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**



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

Actuellement ouvrière agricole dans une exploitation caprine en nord-Isère depuis 2017. Depuis mon BTS en production animale et mon certificat spécialisation caprine, j'ai pu avoir plusieurs expériences en transformation fromagère, vente et élevage caprin, qui m'ont permis de solidifier mes compétences dans ces domaines.

A présent, je suis à la recherche d'un emploi dans une nouvelle ferme caprine en transformation fromagère dans le secteur vallée du Rhône / Drôme des collines (Isère, Drôme, Ardèche) à partir de début Septembre prochain **06-31-64-33-33**

les CV sont disponibles au Syndicat

Quelques dates à retenir

Fête du Picodon à Saoû	Dimanche 18 Juillet
Fête du Bleu à Autrans	Dimanche 25 Juillet
Fête du Picodon chez lui à Dieulefit	Dimanche 8 Août
Marché de Bienvenue à la Ferme à Brette	
Valence en Gastronomie	11 et 12 Septembre
Tech and Bio à Bourg les Valence	21/22/23 Septembr
Sirha à Lyon	23 au 27 Septembre
Foire du Dauphiné	du 25 Sept au 3 Octobre
Marché du Goût à Lyon	Mercredi 13 Octobre
Capr'Inov	24 et 25 Novembre

Diplômée d'un Bac professionnel CGEA, d'un BTS En Productions animales d'un Certificat de spécialisation en transformation fromagère (ENIL), je propose mes services pour travailler dans votre ferme. Je suis passionnée, autonome, rigoureuse et polyvalente. Elevages : ovins, caprins, bovin. Différents services : traite, soins et alimentation, transformation fromagère. Conduite d'engins; valets de ferme, tracteurs et manitou. Je recherche aux alentours de Aubord. Je suis disponible immédiatement. **06-36-90-66-06**



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

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

ANNONCES PUBLICITAIRES

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

Tarifs pour les 4 parutions :

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

Responsable Publicité

Aurélien CHARRASSE

Mise en page :

Valérie BEROUILLE

Crédit photos :

SYNDICAT CAPRIN 26

VOUS ÊTES TOUJOURS LÀ POUR ELLE



NOUS SERONS TOUJOURS LÀ POUR VOUS.

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

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

**AGIR CHAQUE JOUR
DANS VOTRE INTÉRÊT**



**ET CELUI
DE LA SOCIÉTÉ**

SUD RHÔNE ALPES