

JOURNÉE PORTES OUVERTES

ENTRÉE LIBRE
INSCRIPTION
APPRÉCIÉE

FERME CAPRINE DU PRADEL JEUDI 12 OCTOBRE 2017

Le mot de François Bacis, Président du PEP Caprin

« D'ici peu, notre ferme expérimentale caprine régionale va connaître un programme de rénovation d'envergure, grâce au soutien du Conseil Régional d'Auvergne-Rhône-Alpes. Attendus depuis plusieurs années, ces travaux doteront le Pradel, le PEP Caprin et l'Institut de l'Élevage d'équipements de pointe et de nouvelles capacités d'expérimentation. Ces nouvelles installations donneront sans conteste un nouvel élan à la recherche et développement de notre filière dynamique.

Le 12 octobre prochain, nous vous attendons nombreux pour découvrir notre futur Pradel et échanger ensemble sur les derniers résultats de nos essais ! »



La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

PROGRAMME

9H30 : ACCUEIL DES PARTICIPANTS

10H00 : CONFÉRENCES EN SÉANCE PLÉNIÈRE

Retrouvons-nous tous en salle pour prendre connaissance des derniers résultats des programmes de recherche menés dans le cadre du PEP Caprin.

- **Ce que nous apprennent les derniers résultats de la recherche sur le pâturage des chèvres**

Intervenants : Rémy Delagarde (INRA) et Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage)

- **Connaître et améliorer ses rendements fromagers : une nouvelle équation établie par le Pradel**

Intervenantes : Sylvie Morge (PEP Caprin) et Alexane Dorléac (Ferme caprine du Pradel)

- **Comment utiliser du lait maternel acidifié pour alimenter les cabris : résultats récents du PEI TALC**

Intervenants : Benjamin Deltour (GDS 26), Anne Eyme-Gundlach (CA de la Drôme)

Avec le témoignage d'un producteur

11H45 : PRÉSENTATION DE LA FUTURE FERME EXPÉRIMENTALE DU PRADEL

Sous le haut patronage de Laurent Wauquiez, Président du Conseil Régional Auvergne - Rhône - Alpes, et en présence des partenaires techniques et financiers de la ferme du Pradel, soyez les témoins du lancement officiel des travaux de rénovation de la station.



12H15 : APÉRO-POSTERS

Un verre à la main, nous vous proposons de cheminer parmi les 11 posters techniques proposés. Vous aurez alors tout loisir d'échanger avec les auteurs et les autres visiteurs.

- Diversifications en technologie lactique
- Consommation en eau et énergie dans les exploitations caprines
- Emballage en rouleau des fromages lactiques
- Constitution d'une souchothèque de l'AOP Picodon
- Quels sont les leviers pour améliorer son revenu ?
- Dialog : un outil pour optimiser l'exploitation des prairies permanentes
- Analyser et comparer ses constats d'alimentation
- Lait acidifié pour l'alimentation des cabris
- Détection des mycoplasmes dans le lait de tank
- Parasit'sim : outil de simulation du risque parasitaire
- Pratiquer l'IA sur chaleur naturelle



13H15 : BUFFET OFFERT

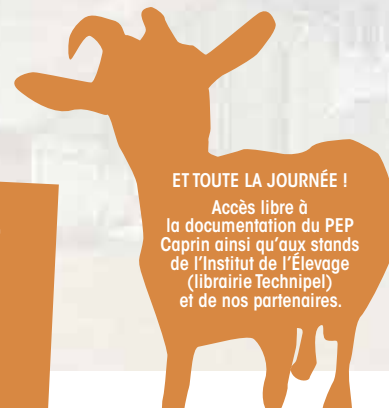
Composé avec des produits de la marque "La Région du Goût".

14H15 : VISITE DE LA FERME DU PRADEL

Un parcours fléché et documenté vous mènera de la chèvrerie au méthaniseur, en passant par la salle de traite et la fromagerie. Vous n'aurez qu'à suivre les guides !

ET TOUTE LA JOURNÉE !

Accès libre à la documentation du PEP Caprin ainsi qu'aux stands de l'Institut de l'Élevage (librairie Technipel) et de nos partenaires.



15H00 À 16H30 : ATELIER TECHNIQUE

Participez à l'un des 4 ateliers techniques proposés, pour faire un point complet sur le sujet qui vous intéresse. Avis d'experts, mise à jour des connaissances, conseils pratiques et gestes techniques, toutes vos questions trouveront réponse.

ATELIER 1 :

Le taux d'urée du lait : nouvelle aide au rationnement

Pour piloter plus finement l'alimentation de leur troupeau, les éleveurs caprins disposent désormais d'un nouveau critère : le taux d'urée du lait. Quatre années d'essais réalisés en exploitations par la FIDOCL et au Pradel ont permis de définir ses règles d'utilisation. Une avancée technique à découvrir absolument !

ATELIER 3 :

Réussir l'installation d'un séchoir en grange sur son élevage caprin

Le séchage en grange en vrac peut être une solution pour améliorer la qualité des fourrages et gagner en autonomie alimentaire. Mais cet investissement doit être bien réfléchi. A partir de retours d'expérience d'éleveurs équipés, les clés techniques et économiques vous seront livrées pour vous aider à prendre sereinement votre décision.

ATELIER 2 :

Maitriser l'étape du salage en transformation fromagère

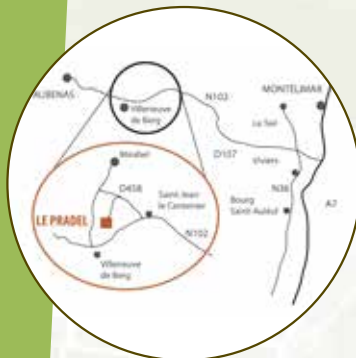
En transformation fromagère, le salage est une étape déterminante pour la qualité finale des fromages lactiques. Le PEP Caprin vous propose une mise à jour des connaissances en faisant un point complet sur le sujet : quand, comment, avec quel sel et quels outils saler ? Aucun détail ne sera oublié.

ATELIER 4 :

L'allaitement des chevreaux au lait acidifié

L'allaitement des chevreaux avec du lait acidifié est très peu répandu en élevage caprin. Trois années d'expérimentation au Pradel ont permis de préciser l'intérêt de cette méthode et son application pratique. Gestion de l'acidification, contrôles à réaliser, rythme de distributions... : tous les points importants à connaître seront présentés.

EN PRATIQUE



INSCRIPTION ET COMPLÉMENT D'INFORMATIONS : Contacter Philippe Thorey - PEP Caprin

4, Avenue de l'Europe Unie - BP 114 - 07001 Privas cedex

Tel : 04 75 20 28 06 - philippe.thorey@ardeche.chambragri.fr - www.pep.chambragri.fr

LES RELAIS DU PEP CAPRIN POUR ORGANISER VOTRE DÉPLACEMENT

Les techniciens départementaux

Ain	Céline Facundo	Chambre d'Agriculture	04 74 45 56 88
Ardèche	Denis Senut	Chambre d'Agriculture	04 75 20 28 00
	Vincent Desbos	Ardèche Conseil Élevage	06 28 27 84 21
	Florine Woehl	Ardèche Conseil Élevage	06 31 42 71 08
Drôme	Anne Eyme Gundlach	Chambre d'Agriculture	04 75 43 29 53
	Valérie Béroulle	Syndicat caprin de la Drôme	04 75 76 78 75
	Nathan Pouliquen	Drôme Conseil Élevage	06 25 41 19 74
	Solène Dutot	Drôme Conseil Élevage	06 22 42 89 47
	Solenne Legros	Drôme Conseil Élevage	06 76 91 90 99
Isère	Véronique Gitton	Chambre d'Agriculture	04 74 83 25 06
	Benoit Desanlis	Isère Conseil Élevage	06 30 63 23 19
Loire	Philippe Allaix	Chambre d'Agriculture	04 77 91 43 02
	Alain Drutel	Loire Conseil Élevage	06 84 94 78 79
	Jean-Pierre Sauvage	Chambre d'Agriculture	04 77 92 12 12
Haute-Loire	Fabrice Vassort	Chambre d'Agriculture	04 71 07 21 26
Rhône	Agnès Liard	Chambre d'Agriculture	04 78 19 61 67
	Séverine Fontagnères	Service de Promotion de l'Élevage laitier	06 83 76 74 06
Savoie/Haute-Savoie	Hélène Jolais	Éleveurs des Savoie	07 77 99 42 65

Les techniciens des laiteries

Camille Yvrol	Coopérative Euriat	06 19 43 12 90
Léa Sicurani	Fromagerie de la Drôme	04 75 06 09 88
Clémence Duplessy	Coopérative Euriat	06 71 26 23 68
Olivier de La Brosse	Fromagerie Guilloteau	06 87 71 37 17

COMMENT VENIR AU PRADEL ?

Par l'A7 : Sortie Montélimar Nord ou Sud, prendre la N7 direction Montélimar. Traverser Montélimar et prendre direction Le Teil. Traverser le Teil et prendre la N102 direction Villeneuve de Berg - Aubenas. Après 15 mn, tourner à droite au niveau de la station essence et suivre la direction « Domaine Olivier de Serres ». Coordonnées GPS : latitude : 44.582913 - longitude : 4.498102

L'AVENIR SE CONSTRUIT
AU PRADEL...





JOURNÉE PORTES OUVERTES

**FERME CAPRINE
DU PRADEL
JEUDI 12 OCTOBRE
2017**

BULLETIN D'INSCRIPTION

Afin de préparer au mieux les ateliers et le repas auquel vous êtes convié(e), nous vous remercions de bien vouloir nous retourner ce bulletin d'inscription avant le 6 octobre 2017.

Par email : philippe.thorey@ardeche.chambragri.fr

Par courrier : PEP Caprin Rhône-Alpes - 4, Avenue de l'Europe Unie
BP 114 - 07001 Privas cedex

Nombre de personnes :

Nom(s) du(des) participant(s) :

1/

2/

3/

4/

5/

Adresse :

.....

Email :

Nous rappelons que cette journée est gratuite mais les producteurs fromagers sont invités à apporter quelques unes de leurs fabrications pour participer à l'élaboration du plateau de fromages servi au buffet.

INSCRIPTION AUX ATELIERS TECHNIQUES

Nombre de personnes :

Atelier 1/

Atelier 2/

Atelier 3/

Atelier 4/

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

