

Journée

Portes

Ouvertes

*au
Pradel*

Jeudi 15 Octobre 2015

*Ferme caprine du Pradel
07170 Mirabel*





Programme

Journée
POP

12R00

Apéro-Posters

Les affiches présentées

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

- ▶ Urée et pilotage de l'alimentation
- ▶ La détection des mycoplasmes à partir d'analyse de lait
- ▶ Cellules et pâturage
- ▶ Modification des délais d'attente des antiparasitaires : quelles conséquences ?
- ▶ Avancée sur le méthaniseur du lactosérum de la station du Pradel
- ▶ Pseudomonas et eau d'abreuvement
- ▶ Diversification dans la transformation fermière : glace, yaourt...
- ▶ Information sur les Shiga Toxine E. Coli

9R30

Accueil des participants

10R00

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.

▶ Comment concevoir ses locaux d'affinage pour garantir efficacité technique et économique ?

Intervenantes : Sylvie MORGE (PEP Caprin) et Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage)

▶ Quelles sont les clés pour élever les jeunes au lait maternel en production biologique ?

Intervenants : Christelle Nayet (CA de la Drôme) et Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage)



▶ Un nouveau regard sur l'acidose

Intervenante : Sylvie Giger-Reverdin (INRA UMR MoSAR AgroParisTech)

11R45

Mots d'accueil de François BACIS, Président du PEP Caprin

13R00

Buffet offert

14h00

Visite de la ferme

Un parcours fléché et documenté qui 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 !

15h00

Atelier technique (à choisir parmi les 3 ateliers proposés)

Participez à l'un des 3 ateliers techniques proposés, pour faire un point complet sur le sujet qui vous intéresse. Avis d'expert, mise à jour des connaissances ou conseils pratiques, toutes vos questions trouveront réponse.

16h00

Visite de la ferme

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.

Le mot du Président du PEP

“ En Rhône-Alpes, nous avons la chance d'avoir le PEP Caprin. Les spécialistes de notre réseau se penchent sur les problématiques rencontrées sur le terrain, mobilisent les ressources existantes et mettent en place des expérimentations pour, au final, vous proposer des solutions concrètes. Ce n'est pas toujours simple et cela peut prendre du temps mais l'outil PEP est une clé pour l'avenir de notre filière. Alors venez échanger avec nos experts et vos collègues pour trouver vos réponses. Nous vous attendons nombreux à la POP du PEP, le 15 octobre prochain ! ”

François BACIS, Président du PEP Caprin

Atelier 1 : La machine à traire, l'élément-clé de votre exploitation

A partir de démonstrations faites sur le matériel expérimental de la station, découvrez les points-clés de réglage et d'entretien d'une machine à traire. Indispensable pour produire un lait de qualité et préserver la santé des mamelles de vos chèvres !

Atelier 2 : Flores d'affinage : une garantie pour la qualité de vos fromages fermiers

Découvrez les méthodes expérimentées et validées par le PEP pour obtenir des flores favorisant un bon aspect, une qualité gustative et une certaine typicité de vos fromages, tout en vous préservant des accidents de fromagerie.

Atelier 3 : Les taux cellulaires élevés ne sont pas une fatalité !

Les taux cellulaires dans le lait des élevages caprins rhônalpins continuent d'augmenter d'année en année. Pourtant des solutions techniques existent pour les maîtriser. Les résultats des dernières expérimentations menées au Pradel et les premiers acquis des suivis Cap Cellules en témoignent.



En pratique



Entrée libre

Inscription appréciée

Contacts pour organiser votre déplacement

Les techniciens départementaux

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

Les techniciens des Laiteries

Coopérative Valsud – Camille Yvorel – Tél. 04 75 25 64 52
Coopérative Monts Laits – Clémence Duplessy – Tél. 06 71 26 23 68
Fromagerie de la Drôme – Léa Sicurani – Tél. 04 75 06 09 88

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

Pour plus d'informations

Contactez Philippe THOREY
PEP Caprin

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

Tel : 04 75 20 28 06 – Email :

philippe.thorey@ardeche.chambagri.fr

www.pep.chambagri.fr

