

JOURNÉE PORTES-OUVERTES

FERME EXPÉRIMENTALE CAPRINE DU PRADEL

MARDI 15 OCTOBRE 2024

Adaptation au changement climatique :
quoi de neuf sous le soleil ?

Les solutions apportées par la R&D caprine

ENTRÉE LIBRE
INSCRIPTION
OBLIGATOIRE



JOURNÉE PORTES-OUVERTES

FERME EXPÉRIMENTALE CAPRINE DU PRADEL

MARDI 15 OCTOBRE 2024

Adaptation au changement climatique :
quoi de neuf sous le soleil ?
Les solutions apportées par le RBD caprine



**Cher(e)s collègues,
Déjà deux ans depuis notre
dernière JPO et notre
escarcelle est pleine de
résultats à vous transmettre.**

**Pour cette raison, je suis
heureux de vous inviter à la
Journée Portes-Ouvertes de
Cap'Pradel à la ferme
expérimentale du Pradel.
Toujours de nombreux axes
forts et cette année l'accent
sera mis sur le changement
climatique.**

**Cette journée est toujours
l'occasion pour notre filière
caprine de se retrouver pour
discuter, partager et
apprendre ensemble.**

A bientôt,

**Laurent BALMELE
Président de Cap'Pradel**

Au programme

Cette année, la Journée Portes Ouvertes Cap' Pradel se place sous le signe du changement climatique. Huit ateliers lui sont dédiés, afin de mieux comprendre son impact sur les productions fourragères, le bien-être animal ou la production fromagère mais aussi trouver des solutions pour y faire face et l'atténuer. En complément, six autres ateliers sont proposés, pour découvrir les résultats des essais menés au Pradel.

à partir de 9h30

Accueil des participants

à 10h00

1^{ère} Séquence (S1) d'ateliers au choix

à 11h05

2^{ème} Séquence (S2) d'ateliers au choix

à partir de 12h15

• Buffet avec produits du terroir régional dont fromages et viande de chèvre

• Visite des stands partenaires

à 14h00

3^{ème} Séquence (S3) d'ateliers au choix

à 15h05

4^{ème} Séquence (S4) d'ateliers au choix

Une journée d'échanges et de découvertes autour d'ateliers techniques pour partager ensemble des solutions

14 ateliers techniques vous sont proposés. Chacun d'eux est programmé une fois le matin, à 10h (Séquence 1 / S1) ou à 11h05 (S2) et une fois l'après-midi à 14h (S3) ou à 15h05 (S4). Leurs horaires de programmation sont précisés après l'indication du numéro de l'atelier. Au cours de la journée, vous pourrez participer à 4 ateliers : 2 le matin et 2 l'après-midi. Vos choix seront à indiquer lors de votre inscription en ligne.

Ateliers techniques Spécial Changement climatique

ATELIER 1 (S1 & S3)

Visite des parcelles fourragères expérimentales

Découverte des parcelles fourragères valorisées dans le cadre de projets sur l'adaptation au changement climatique : plantain, chicorée, sorgho... Les rendements et valeurs alimentaires mesurés depuis plusieurs années seront présentés.

Atelier complémentaire des ateliers 2 et 3.

Intervenants : Jean-Pierre Manteaux (CA 26) et Alain Pommaret (CFPPA du Pradel)

ATELIER 2 (S2 & S4)

Sous la pluie ou sous le soleil, l'art de cultiver l'herbe en toutes saisons sans se faire rouler dans le foin !

Après une introduction sur les données locales de pousse de l'herbe, nous aborderons 2 thématiques saisonnières en sous-groupe : l'une pour discuter de l'herbe de printemps, qu'il pleuve des cordes ou qu'il fasse sec, et l'autre pour échanger sur des retours d'expérience sur comment gérer l'herbe quand il fait un soleil de plomb.

Atelier complémentaire des ateliers 1 et 3.

Intervenants : Priscilia Crouzet et Mathilde Chazalet (ADICE), Caroline Sauvageot et Jérémie Jost (IDELE)

ATELIER 3 (S2 & S4)

Le Picodon face au changement climatique : quelles conséquences, du fourrage au fromage ?

Les chèvres de la ferme du Pradel ont testé des menus variés pour s'adapter face au changement climatique : feuilles de mûrier blanc, frêne, chicorée, plantain et sorgho ! Découvrez les effets de ces différents fourrages jusqu'à la dégustation des Picodons AOP.

Atelier complémentaire des ateliers 1 et 2.

Intervenantes : Hélène Le Chenadec, Fanny Albert, Claire Boyer et Faustine Noël (IDELE)

ATELIER 4 (S2 & S4)

Adapter les chèvreries aux conditions estivales

Le changement climatique et la hausse des températures impliquent de devoir adapter les chèvreries afin d'éviter le stress thermique estival. Des solutions concrètes au niveau du bâtiment permettent d'assurer un confort thermique et une ambiance saine en été ... et en toute saison !

Intervenants : Morgane Lambert et Tanguy Morel (IDELE)

ATELIER 5 (S1 & S3)

L'eau en élevage caprin : quelles consommations et quelles économies ?

A travers les comptages réalisés au Pradel, de nouvelles références de consommation en eau seront présentées sur l'élevage et la fromagerie ainsi que des pistes d'économie. L'utilisation de ressources alternatives à l'eau du réseau peut être une possibilité pour votre élevage : les bonnes pratiques vous seront décrites.

Intervenants : Romain Salles (IDELE) et Elisa Landais (CRA AuRA)

ATELIER 6 (S1 & S3)

Comment faire face aux épisodes de fortes chaleurs en production fromagère lactique ?

Les épisodes de forte chaleur, de plus en plus nombreux, intenses et longs, ont des conséquences en transformation fromagère fromagère. Comment se préparer au mieux à ces épisodes ? Quelles adaptations envisager pour votre fromagerie et votre itinéraire technologique ?

Atelier complémentaire de l'atelier 8.

Intervenantes : Sandrine Anselmet (CA38), Sylvie Morge (CA07) et Sabrina Raynaud (IDELE)

ATELIER 7 (S1 & S3)

Démarche carbone et environnementale, gain de rentabilité des élevages caprins ?

Les exploitations mettant en œuvre des leviers d'atténuation des émissions de gaz à effet de serre ne semblent pas être moins performantes d'un point de vue économique. Info ou intox ? Comment engager un plan carbone et renforcer la rentabilité de son atelier et de son exploitation. Exemples et témoignages.

Intervenants : Jean-Philippe Goron (ADICE) et Eric Bertrand (IDELE)

ATELIER 8 (S1 & S3)

Economie d'énergie dans les fromageries fermières : comment mieux consommer et produire son électricité ?

Les consommations d'énergie et leur coût associé sont une préoccupation forte des fromagers. Mais comment consomme-t-on l'énergie dans les fermes caprines et à quel coût ? Quelles sont les solutions pour diminuer les consommations et pour produire de l'électricité ? Les résultats qui seront présentés vous permettront d'y voir plus clair et de trouver des pistes d'action pour vos fermes.

Atelier complémentaire de l'atelier 6.

Intervenants : Thomas Gontier (IDELE) et William Chabre (CA26)



Ateliers techniques Spécial Essais du Pradel

Infos pratiques

Adresse
Ferme Expérimentale caprine
950 chemin du Pradel
07170 Mirabel

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

Pensez covoiturage : contactez vos référents caprins départementaux qui les organiseront localement.

Contact
Philippe Thorey
Animateur de Cap'Pradel
philippe.thorey@idele.fr
Tel : 04 75 36 74 37

@Ferme Du Pradel – Cap'Pradel

@fermecaprinedupradel

S'inscrire

Inscription en ligne obligatoire

avant le 7 octobre 2024 avec choix des ateliers



Par mesure de biosécurité, merci de venir avec des vêtements et chaussures propres.
Pour + d'infos, [cliquer ici](#).

Avec le soutien financier de

ATELIER 9 (S1 & S3) L'engraissement des chevreaux lourds : quelles nouveautés ?

La filière cheveau lourd se structure en AuRA. Retour sur les résultats du projet Top Cabri : bilans technico-économiques des élevages suivis en AuRA, résultats des essais du Pradel sur l'engraissement de chevreaux sevrés à 40 jours, de la croissance jusqu'à la qualité des carcasses et l'appréciation des viandes par un jury de consommateurs.

Intervenants : Jérôme Normand, Faustine Noël, Claire Boyer (IDELE), Lucas Clauzier (ADICE) et Philippe Allaix (CA42)

ATELIER 10 (S2 & S4) Alimentation des chèvres : piloter ma ration pour gagner du temps et limiter les gaspillages

Piloter une ration, c'est proposer les justes quantités de fourrages et de concentrés par rapport aux besoins des animaux. C'est aussi ajuster les modalités de distribution quotidiennes par rapport à leurs comportements, mais sans s'épuiser ! En quoi les derniers résultats expérimentaux (MaxForGoat, OCALIPRO) et les nouveaux outils de rationnement et de distribution peuvent-ils nous y aider ?

Intervenants : Clarisse Juret (Ferme du Pradel) et Bertrand Bluet (IDELE)

ATELIER 11 (S2 & S4) Présentation de technologies innovantes : drone et autopesée des chevrettes

Deux technologies sont au programme : le drone pour observer les chèvres au pâturage et explorer ses potentialités et le prototype d'autopesée automatisée des chevrettes, développé par ADICE.

Intervenants : Laurence Depuille et Jean-Marc Gautier (IDELE) et Laurent Poulet (ADICE)

ATELIER 12 (S2 & S4) Faisceaux trayeurs caprins : comment assurer une adaptation parfaite aux mamelles et une utilisation optimale ?

Pour une traite de qualité, agréable notamment pour les chèvres et les trayeurs, retour sur les résultats du projet CapriMam3D. Des recommandations seront partagées par 2 experts de la traite pour bien choisir, utiliser et entretenir vos faisceaux trayeurs.

Intervenants : Jean-Louis Poulet (IDELE) et Jérôme Dubosc (GDS07)

ATELIER 13 (S2 & S4) Découpe du caillé lactique : un gain de temps dans ma journée en fromagerie ?

La ferme du Pradel a étudié l'intérêt de découper le caillé lactique en cours de caillage pour exsuder plus de lactosérum avant moulage. Pourquoi adopter cette pratique et comment l'utiliser ? Quelles conséquences sur les fromages ?

Intervenants : Simon Fressinaud (Ferme caprine du Pradel) et Sylvie Morge (CA07)

ATELIER 14 (S1 & S3) Visite de la ferme expérimentale du Pradel

Cette visite vous permettra de mieux connaître le fonctionnement de la ferme expérimentale, ses thématiques de travail et ses indicateurs de pilotage quotidien.

Intervenants : Salariés de la Ferme caprine du Pradel

Récapitulatif des horaires des ateliers

Séquence 1 :
10h – 11h

Ateliers 1, 5, 6,
7, 8, 9, 14

Séquence 2 :
11h05 – 12h05

Ateliers 2, 3, 4,
10, 11, 12, 13

Séquence 3 :
14h – 15h

Ateliers 1, 5, 6,
7, 8, 9, 14

Séquence 4 :
15h05 – 16h05

Ateliers 2, 3, 4,
10, 11, 12, 13

