



10^{èmes}

Journées Techniques Caprines

du 30 mars au 1^{er} avril 2026 - Paray-le-Monial (71600)

Lundi 30 mars 2026 après-midi (14h à 20h)

14h Visite de la ferme du lycée agricole de Mâcon-Davayé

46 Les Poncetys - 71960 Davayé

- > Atelier caprin, travaux réalisés sur le troupeau
- > Comment goûter des fromages ?
- > Découverte de l'atelier viticole de la ferme et dégustation

18h-19h Trajet vers Paray-le-Monial et attribution des chambres

20h Dîner

Mardi 31 mars 2026 (8h30 à 20h)

8h30 Séquence plénière

- > Conception de systèmes caprins agroécologiques : résultats de l'expérimentation Patuchev
(Hugues Caillat et Aymeric Mondière, Inrae)
- > Calculer des rations pour améliorer l'efficacité alimentaire, ça vaut le coup ?
(Bertrand Bluet, idele et Maxime Blanchard, Seenovia)
- > Pastoralisme caprin, de quoi parle-t-on ? Définition, spécificités, enjeux et systèmes d'élevage
(Charlotte Dehays, idele)
- > Les lactations longues, une pratique toujours autant plébiscitée ?
(Fabrice Bidan, Renée de Cremoux, Sofia Meurisse et Maxime Legris, Idele)
- > Les nouveaux caractères en sélection pour demain (ou après-demain)
(Virginie Clément, Mathieu Arnal, idele et Isabelle Palhière, Inrae)

10h30 Pause

11h Ateliers : 1^{ère} séquence

5 thèmes sont proposés. Il vous sera demandé d'en choisir 3 par ordre de priorité lors de l'inscription (cf. liste).

12h30 Repas

14h Visites d'élevages caprins

4 élevages et 1 affineur nous ouvrent leurs portes. Choix à faire lors de l'inscription (cf. liste).

Retour au site des JTC

18h Séquence plénière

- > La filière caprine en chiffres (Vincent Lictévout et Virginie Hervé-Quartier, idele)
- > Présentation de la filière régionale (Partenaires régionaux)
- > Retour sur les 10 éditions des JTC

19h30 Apéro posters

Pour présenter un poster ou proposer une démonstration d'outils, retrouvez toutes les explications page suivante.

20h30 Dîner

8h30 Ateliers : 2^{ème} séquence

5 thèmes sont proposés. Il vous sera demandé d'en choisir 3 par ordre de priorité lors de l'inscription (cf. liste).

10h30 Pause

11h Ateliers : 3^{ème} séquence

5 thèmes sont proposés. Il vous sera demandé d'en choisir 3 par ordre de priorité lors de l'inscription (cf. liste).

12h30 Déjeuner

14h Séquence plénière

- > **Technologies numériques : les questions à se poser avant de s'équiper** (Laurence Depuille-Plais, idele)
- > **Qualité de vie au travail, comment l'évaluer ?** (Christine Guinamard, idele)
- > **Cap'Well : un outil d'évaluation du bien-être des caprins** (Mélissa Brocart, Anicap)
- > **Actus fermières : réglementation et projets** (FNEC et Hélène Le Chenadec, idele)

15h Fin des 10^{èmes} JTC

Séquence posters/démos

Vous souhaitez partager avec les autres acteurs de la filière caprine des résultats de travaux régionaux, des actions mises en place sur le terrain, une initiative locale intéressante, un témoignage, un dispositif d'étude en cours de création, un projet qui démarre ou un outil.

Vous pouvez le faire sous la forme d'une affiche / poster de format 80 cm x 120 cm qui sera exposée pendant les JTC ou proposer une démonstration d'un outil.

En fonction du nombre de posters reçus, une organisation spécifique sera mise en place pour favoriser la présentation de ces projets et les échanges avec les autres participants.

Attention : en aucun cas, il ne pourra être présenté une affiche ou un outil à vocation commerciale ou publicitaire.

Pour participer, envoyer un mail à evenement@idele.fr avec les informations suivantes :

- Titre du poster ou nom de l'outil
- Nom et Organisme des auteurs
- Présentation du contenu en quelques lignes

Nous vous ferons savoir rapidement si votre proposition est recevable et nous vous donnerons les indications nécessaires pour la préparer.

Dîner du 30 mars : 25 € TTC

Frais d'inscription : 200 €

(Participation aux journées, pauses, déjeuners, dîner du 31 mars).

Hébergement : 45 € TTC/nuitée, 2 personnes par chambre

Inscription obligatoire avant le 20 mars 2026

Ces journées ne relèvent pas de la formation continue. Il ne sera délivré ni convention, ni attestation de formation.

Salles et repas :

> **Sanctuaire du Sacré-Cœur**

Place du Cardinal Perraud
71 600 Paray-Le-Monial

Hébergement :

> **Maison du Sacré-Cœur**

3^{ter} rue de la Paix
71 600 Paray-Le-Monial
ou

> **Maison Cor Christi**

14 rue de la Visitation
71 600 Paray-Le-Monial

Ateliers au choix

Séquence 1

- 1 - L'effet bouc pour l'IA... je ne suis pas à l'aise pour le proposer aux éleveurs !!**
L'effet mâle, ça fonctionne !! 130 éleveurs l'utilisent : découvrez leur expérience et l'application des recommandations (Fabrice Bidan, Emma Gueguen, Idele, Lisa Johnson, Innoval et Alice Fatet, Inrae)
- 2 - La place des concentrés dans les exploitations caprines : entre mythe et réalité environnementale**
(Eric Bertrand, idele et Isabelle Palhière, Inrae)
- 3 - Aborder le travail avec les éleveurs avec Bilan travail et Déclic travail. Témoignages et partage d'expériences** (Christine Guinamard, idele et conseillers de terrain)
- 4 - Chaud devant ! Boîte à outils climat pour les conseillers caprins, testée et approuvée sur le terrain**
(Caroline Sauvageot, idele et conseillers de terrain Cap'Climat Territoires)
- 5 - Accompagner les éleveurs dans la maîtrise de la qualité du lait : nouvelles références techniques et échanges d'expériences** (Alice Rousseau, idele et conseillers de terrain)

Séquence 2

- 6 - Atelier Santé : bonnes pratiques à l'introduction des animaux**
(Renée de Cremoux, idele et Marion Ripoche, Omacap)
- 7 - Améliorer l'efficacité alimentaire en ferme, c'est possible ! Quels leviers activer concrètement en élevage caprin ?** (Bertrand Bluet, idele, Brenda Oviedo, Chambre d'Agriculture 36 et Maxime Blanchard, Seenovia)
- 8 - De la fourche à la fourchette, comment les nouvelles fourragères impactent la qualité du lait et des fromages** (Marine Gelé et Hélène Le Chenadec, idele)
- 9 - Leviers d'atténuation Changement climatique (Cap2er) : « exemples de trajectoires » pour allier performances et durabilité** (Eric Bertrand, idele)
- 10 - Communiquer sereinement : s'adapter à sa cible, choisir ses media, ses supports, ses formats. Partage d'expériences, trucs et astuces, bonnes pratiques** (Jérémy Jost, idele et service COMET, idele)

Séquence 3

- 11 - Accompagner des porteurs de projets : références, outils, partage d'expériences**
(Christine Guinamard, idele et conseillers de terrain)
- 12 - Engraissement du chevreau à la ferme : présentation d'outils et d'expériences du projet CABRI+**
(Jérôme Normand, Marie Drouet, idele, Juliette Bothorel, CA de région Bretagne, Mélanie Montolio, CA Charente-Maritime – Deux-Sèvres, Anne-Laure Fernandès, CA 71)
- 13 - Consommations électriques en production laitière fermière : les solutions pour les maîtriser**
(Hélène Le Chenadec et Thomas Gontier, idele)
- 14 - Proposer un diagnostic économique de l'atelier caprin : n'ayez plus peur !**
(Romain Lesne, Ardépal, Virginie Tardif, Seenovia et Vincent Lictévout, idele)
- 15 - Chaud devant ! Boîte à outils climat pour les conseillers caprins, testée et approuvée sur le terrain**
(Caroline Sauvageot, idele et conseillers de terrain Cap'Climat Territoires)

Visite d'élevages

- > EARL La Chèvre céronnaise**
314 route des Jumatis 71110 Ceron
210 chèvres alpines avec lactations longues à 800 kg, saisonné
8 vaches de race Jersiaise
Fromagerie AOP Charolais
2 associés mari/femme et 2 salariés
Séchage en grange, pâturage et affouragement
Adhérent Capgènes
44 ha SAU (32 ha réservés aux caprins)
- > Bouillot Jean-François**
Le Montceau 71800 Prizy
Petit élevage traditionnel de 50 chèvres alpines à 800 kg, saisonné
Fromagerie AOP Charolais, 100 % PN
Séchage en grange et pâturage tournant
Adhérent Capgènes et indemne CAEV
17,51 ha SAU
- > GAEC Dubrion**
Les Ligerots 71420 Ciry le Noble
Élevage 45 chèvres alpines à 800 kg
Fromagerie
Adhérent Capgènes
Ferme mixte avec atelier bovin allaitant et pâturage extensif (pâturage des chevrettes)
- > GAEC Rizet et fils**
Le Montot 71420 Oudry
4 associés de la même famille + salariés
Élevage hors sol avec affouragement en vert
Fromagerie AOP Charolais
350 chèvres alpines et saanen ~650 L, désaisonnement
Atelier bovin allaitant (140 VA)
287,76 ha SAU (78 ha réservés aux caprins)
- > La Racotière**
273 chemin de Laugère 71420 Gévelard
Entreprise d'affinage depuis 1970, spécialisée en fromages caprins
Création de plusieurs fromages et développement autour de l'AOP Charolais