

# JOURNÉE PORTES-OUVERTES

**FERME EXPÉRIMENTALE CAPRINE DU PRADEL**

**MARDI 6 OCTOBRE 2020**

**30 ans que la ferme du Pradel donne le cap !**

ENTRÉE LIBRE  
INSCRIPTION  
OBLIGATOIRE



## 30 ans que la ferme du Pradel donne le cap !

### AU PROGRAMME

**9h30 :** Accueil des participants

**10h00 :** Ateliers techniques au choix

**11h00 :** Visite des nouvelles installations de la ferme caprine

**12h30 :** Repas et Séquence posters

**14h00 :** Ateliers techniques au choix

**15h00 :** Ateliers techniques au choix

### Le mot de Laurent Balmelle, Président de Cap'Pradel

*Cher(e)s collègues chevrier(e)s et vous tous qui travaillez pour et avec nous autour de nos fermes,*

*Je vous invite à notre première Journée Portes-Ouvertes, post-rénovation de la ferme expérimentale permise par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et la profession. Un nouveau chapitre s'ouvre dans l'histoire du Pradel. Aux références déjà accumulées, de nouveaux résultats pourront être établis en lien avec la nouvelle machine à traire, la multiplication des lots de chèvres et l'ensemble du matériel acquis pour répondre aux défis de demain.*

*Nous nous retrouverons avec les équipes du Pradel et d'Institut de l'Élevage autour de la nouvelle organisation de Cap'Pradel.*

*Venez nombreux découvrir votre nouvelle station et les derniers résultats de nos travaux !*



### PRÉVENTION SANITAIRE

- Masque obligatoire tout le long de l'événement, pensez à vous équiper !
- Inscription obligatoire pour organiser une limitation de la circulation des participants
- Respect des distanciations physiques
- Gel hydroalcoolique fourni à différents points du site

## LES ATELIERS TECHNIQUES

*Participez aux ateliers techniques proposés, pour faire un point complet sur les sujets qui vous intéressent. Avis d'experts, mise à jour des connaissances, conseils pratiques et gestes techniques, toutes vos questions trouveront réponse.*

### ATELIER 1 CAP sur la transformation fromagère fermière

La technologie lactique a-t-elle encore des secrets pour vous ? Testez-vous et échangez sur les derniers résultats des essais en fromagerie fermière : acidification, repiquage-pérennité du lactosérum, implantation et reconnaissance des flores de surface.

Intervenants : Vivien Bénézech (Ferme du Pradel), Sylvie Morge (Chambre d'agriculture de l'Ardèche) et Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage)

### ATELIER 2 Alimentation des chevreaux et chevrettes

- Comment le choix de l'allaitement influence sur la croissance des chevreaux, les caractéristiques de leur carcasse et les qualités nutritionnelles et organoleptiques de leur viande ?
- Quelle stratégie de distribution des concentrés privilégier pour l'alimentation post-sevrage des chevrettes : rationnée ou à volonté ?

Intervenants : Claire Boyer (Institut de l'Élevage), Aude Pasquet (Ardèche Drôme Isère Conseil Elevage) et Jérôme Normand (Institut de l'Élevage)

### ATELIER 3 Gestion du parasitisme : les alternatives aux traitements allopathiques

- Les plantes bioactives sont-elles une solution ? Effets de l'ingestion du sainfoin au pâturage sur les strongles gastro-intestinaux (SGI).
- Les principes de bases de prévention du parasitisme SGI sont-ils respectés dans les élevages d'AuRA ? Retour sur l'enquête régionale 2020.
- Quels usages de produits à base de plantes en élevage caprin ? Retour sur l'enquête régionale 2019.

Intervenants : Alain Pommaret (Ferme du Pradel), Benjamin Deltour (GDS 26), Aurélie Charrasse (Syndicat Caprin de la Drôme)

### ATELIER 4 Fonctionnement de la nouvelle salle de traite du Pradel

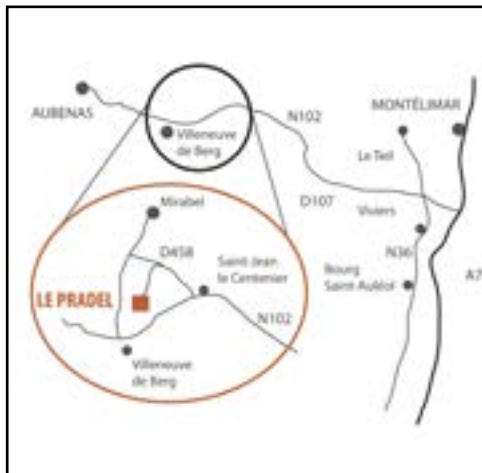
- Quelles sont les préconisations à respecter lors de la mise en place d'une nouvelle installation de traite ?
- Que nous apprend la dynamique d'installation du biofilm sur la fromageabilité des laits ?

Intervenants : Alice Pradier (Ferme du Pradel), Jean-Louis Poulet (Institut de l'Élevage) et Alice Hubert (Institut de l'Élevage)

# JOURNÉE PORTES-OUVERTES

## EN PRATIQUE

### 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.

### S'INSCRIRE

**Inscription obligatoire en ligne avant le 25 septembre 2020**

**Sur [Idele.fr](http://Idele.fr) rubrique réseaux et partenariat\_Cap'Pradel**

L'inscription est individuelle et il est nécessaire de préciser vos coordonnées (en cas d'annulation de dernière minute pour raisons sanitaires) ainsi que les ateliers qui vous intéressent.

### CONTACT

**Philippe Thorey, animateur de Cap'Pradel**

[philippe.thorey@idele.fr](mailto:philippe.thorey@idele.fr) - 04 75 36 74 37

Ferme Expérimentale caprine - 950 chemin du Pradel - 07170 Mirabel

### PLUS D'INFORMATIONS



**idele.fr**

Réseaux et partenariats/Cap'Pradel



**CBoyer\_idele**



**FermeduPradel**