

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 influe 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

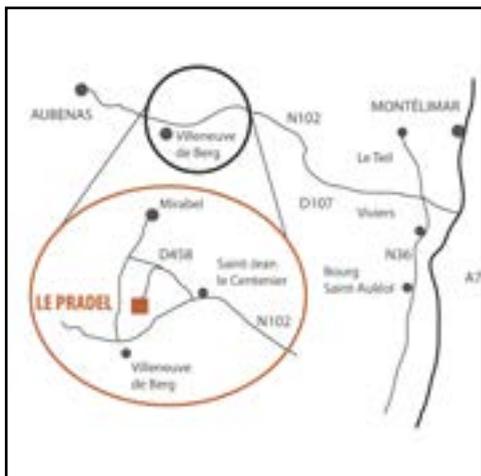
- Quelles sont les préconisations à respecter lors de la mise en place d'une nouvelle installation de traite ?
- Que nous apprend la dynamique d'installation du biofilm sur la fromageabilité des laits ?

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 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 - 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