



Capr'Infos

N°60 – avril 2026



## Agenda printemps-été

- **Notre Assemblée Générale FRCAP - Chevriers Nouvelle-Aquitaine & Vendée**, jeudi 23 avril à Civray (86)
- **Formation « Fabriquer de la feta à la ferme »**, Mardi 28 avril Chez Emmanuelle RAPAUD, Ferme du Maras à Chauvigny (86)
- **Formation « Fabriquer ses pâtes molles (chèvre-boite) à base de lait de chèvre à la ferme »**, Jeudi 30 avril chez Anne-Marie BOIJOUT et François POUSET, GAEC Chèvrefeuille à Brétignolles (79)
- **Notre Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine & Vendée « Fromages de chèvre fermiers, au lait cru et AOP et produits à base de viande caprine de Nouvelle-Aquitaine »** aura lieu le jeudi 28 mai en sud Deux-Sèvres (lieu non validé à ce jour), les bulletins d'inscription des produits seront envoyés mi -avril, mais vous pouvez aussi participer en tant que juré dégustateur !
- **Arrivée de notre stagiaire Manuella FADEAU (B TSA métiers de l'élevage)** du 15 juin au 31 août : elle enquêtera une vingtaine de fermiers de moins de 80 chèvres pour analyser les facteurs sociaux et économiques influençant la pérennité des exploitation caprines de petite taille en Nouvelle- Aquitaine, ainsi lorsqu'elle vous contactera, nous comptons sur vous pour lui réserver le meilleur accueil !

## Réponse des laboratoires suite à notre demande de renseignements dans le cadre de la révision de la fiche sectorielle de flexibilité « Lait et Produits Laitiers »

A la suite de notre rencontre annuelle avec les inspecteurs DDETSPP et DDEPP de la Région le 18/11/2025, il a été décidé que nous contactions les laboratoires afin de réaliser un état des lieux de leur niveau de prise en compte des changements des exigences réglementaires. En effet en novembre 2024, la fiche sectorielle de flexibilité « Lait et Produits Laitiers » a été révisée et remis en cause plusieurs acquis de la filière : Outre l'aspect sur l'eau propre/potable qui a été révisé, cette fiche indique que les autocontrôles du **lait cru matière première doivent tendre vers une analyse mensuelle de recherche des Escherichia coli**. Nous avons ainsi contactés les quatre principaux laboratoires d'analyses alimentaires certifié COFRAC de la région (QUALYSE à Champdeniers 79, LHYAL à Limoges 87, LABCO à Surgères 17 et LDAR à Périgueux 24) afin de savoir ce qu'ils avaient mis en place et ce qu'ils conseillaient aux fermiers et artisans depuis ces changements réglementaires.

Sur les 4 laboratoires contactés, les 3 premiers ont répondu.

Un seul était au courant (LHYAL) et a averti ses clients de ce changement d'exigence (de fréquence et de type de germe à chercher en autocontrôles lait cru destiné à la transformation) - Dans l'ensemble très peu de leurs clients producteurs fermiers ont posés de question sur ce sujet ou ont fait modifier leur devis en conséquence-

Concernant leur capacité à augmenter la fréquence de leurs tournées de ramassage des échantillons de lait, ils indiquent que cela dépend évidemment de la situation géographique et des tournées déjà en place. Le LABCO est capable d'augmenter sa capacité logistique. Les 3 laboratoires prédisent un impact économique lourd pour le client (« Moins de 10€ l'analyse pour 50€ en frais de déplacement en plus ») : des coûts qu'ils devront répercuter pour rester rentable. Ainsi le client est invité à apporter directement ses échantillons. Le développement de points de massification (une laiterie par exemple) est à proposer lorsque cela est possible tout en gardant en tête qu'une analyse lait cru doit se faire rapidement (analyse sur 2 jours maximum).

Une autre piste peut être envisagée pour les producteurs mixtes (livreurs de lait à une laiterie) : faire réaliser les analyses E. coli par la laiterie directement, en plus de ses analyses habituelles.

A la question « Que pensez-vous des kits d'analyse rapide type « Petrifilm 3M » + étuve à la ferme ? Les conseillez-vous ? » les 3 laboratoires s'interrogent des conditions non idéales à la ferme et/ou du déficit de maîtrise des producteurs pour ensemercer les géloses, de respect des conditions stériles et des protocoles d'incubation.

Aucun de ces laboratoires ne commercialise ces Petrifilm E. coli, les producteurs intéressés devront donc se les procurer directement auprès des revendeurs (Grosseron ou Néogen). A titre d'information, il faut compter 86 €HT les 25 plaques + 330 €HT l'incubateur (étuve).



**CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :**

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



## Participez au Plus Grand Plateau de Fromages de Chèvre du Monde 2026 !



@credit photo Le Guide du Fromage

La Route est partenaire de cet événement organisé par les éleveurs du **Syndicat caprin de Dordogne** et vous invite à y participer en y inscrivant vos fromages ! Ce record du monde du Plus Grand Plateau de Fromages de Chèvre, sera présenté et dégusté à l'occasion d'une fête dédiée, sur une ferme caprine à Meyrals en Périgord Noir **le 23 août 2026**.

### Pourquoi participer ?

Ce projet est une initiative collective pour :

- valoriser la diversité des fromages de chèvre
- mettre en lumière les savoir-faire des producteurs
- représenter la richesse de nos territoires

### Qui peut participer ?


Tous les producteurs et transformateurs de fromages de chèvre : fermiers, artisans, laiteries...

### Comment s'inscrire ? C'est simple et rapide !

Remplir le bulletin d'inscription ci-joint, ou sur le lien suivant : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf72qgh5bK5bh6zX6k-dvwcR49c-m2FIM4YfQlSnBOKf-NzCA/viewform>

Indiquer le ou les fromages proposés.

Le renvoyer à l'adresse indiquée par mail ou courrier.

 **Pour toute question**, n'hésitez pas à contacter :

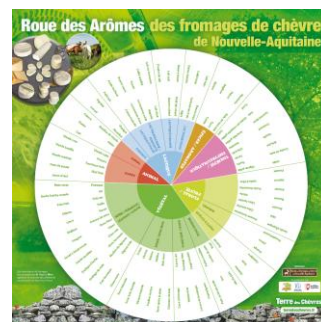
Valentin PY – Syndicat de la Dordogne

[valentin.py@dordogne.chambagri.fr](mailto:valentin.py@dordogne.chambagri.fr) – 06 36 87 17 87

## Des outils de communication pour vos clients et visiteurs

La Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine vous propose un catalogue d'outils de communication, à destination de vos clients et visiteurs ! Flyers des fromages régionaux, plaquettes « Tout savoir sur les fromages de chèvre », magazine « Salut les caprins », Guide de la Route, affiches pédagogiques de la fabrication des fromages...

Bon de commande, sur demande à : [routedesfromages@wanadoo.fr](mailto:routedesfromages@wanadoo.fr)



## Assemblée générale de la Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine



**JEUDI 30 AVRIL 14H**  
ASSEMBLEE GENERALE



L'**Assemblée Générale** de la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine aura lieu **le jeudi 30 avril à 14h** à Exoudun (79). L'occasion de réunir les adhérents et partenaires, et ouverte à toute personne intéressée par la promotion collective de la filière, l'accueil de visiteurs sur les fermes, la rencontre avec le public sur les salons et événements...

### Au programme :

Temps convivial de dégustation de nos produits, tour de ferme et échanges entre adhérents, distribution des outils de communication.

AG statutaire avec présentation des rapports d'activités et financier, élection du Conseil d'Administration et échanges sur les projets à venir.

### CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales