

JOURNÉE PORTES-OUVERTES

FERME EXPÉRIMENTALE CAPRINE DU PRADEL

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

Innovons ensemble pour
l'élevage caprin !

ENTRÉE LIBRE
INSCRIPTION
OBLIGATOIRE



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

15 ateliers techniques vous sont proposés. Chacun d'eux est programmé une fois le matin, à 10h ou à 11h05 et une fois l'après-midi à 14h ou à 15h05. 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 sur la conduite du troupeau et de la fromagerie

ATELIER 1

(10h et 14h)

Quels leviers pour améliorer l'efficacité de la conduite alimentaire de mon troupeau ?

À partir d'exemples concrets, dont celui du Pradel, cet atelier propose d'échanger sur les leviers d'amélioration de l'efficacité alimentaire. L'objectif : prendre du recul sur les pratiques observées et identifier les pistes les plus pertinentes selon le contexte de chaque élevage.

Intervenants : Brenda Oviedo (CA 36), Aude Pasquet (ADICE), Emilie Bossu et Bertrand Bluet (IDELE)

ATELIER 2

(11h05 et 15h05)

La cuisine des matières premières : faut-il être un grand chef pour réussir sa ration ?

Peut-on remplacer une céréale par une autre ? Le toasting des protéagineux est-il vraiment utile ? Faut-il distribuer les graines entières ou transformées ? Autant de questions dont les réponses ne sont pas toujours si simples et dépendent du contexte. Venez en débattre à partir des résultats du Pradel et d'ailleurs.

Intervenants : Emilie Bossu et Bertrand Bluet (IDELE)

ATELIER 3

(10h et 14h)

Lactations longues : bilan de 5 années d'essais au Pradel

Retours d'expérience pour décortiquer cette nouvelle pratique au Pradel : motivation pour la transition, comparaisons des performances des lactations normales versus longues choisies / subies, adaptation de la conduite – santé mammaire, ration, mono/bi-traite – et regard croisé avec le développement de la pratique en France.

Intervenants : Fabrice Bidan et Renée de Crémoux (IDELE)

ATELIER 4

(11h05 et 15h05)

De la croissance des chevrettes à la réussite des primipares, identifiez les principaux facteurs qui influencent les performances.

La conduite des primipares vous interroge ? Découvrez les résultats du traitement de nombreuses données zootechniques collectées dans 17 élevages d'AuRA et d'un essai comparant deux systèmes alimentaires chez les chevrettes au Pradel.

Intervenants : Chloé Artis (Ferme du Pradel), Aude Pasquet (ADICE), Margot Brie (GDS AuRA), Guido Bruni (Auriva-Elevage) et Caroline Sauvageot (IDELE)

ATELIER 5

(10h et 14h)

Parlons chevreau ! Quels sont les leviers pour créer de la valeur ?

Découvrez les derniers outils et documents disponibles : calculatrice de rentabilité, fiches techniques, retours d'expérience sur la valorisation de la viande, témoignages d'éleveurs et astuces de terrain. L'atelier présentera également les dernières références acquises au Pradel sur le sevrage des chevreaux lourds.

Intervenants : Valérie Béroutte (Syndicat Caprin Drôme Ardèche), Emma Verrière (Interbev AuRA), Jérôme Normand (IDELE)

ATELIER 6

(10h et 14h)

Parasitisme : les bons réflexes pour garder une longueur d'avance sur les strongles

Le pâturage des chèvres serait plus facile sans les parasites mais des solutions existent ! Après un état des lieux des différentes avancées sur la gestion des strongyloses gastro-intestinales, les messages clés seront décrits pour les mettre en œuvre en élevage.

Intervenants : Benoît Desanlis (ADICE), Alban Scappaticci (GDS des Savoie) et Sophie Jouffroy (FiBL France)

ATELIER 7

(11h05 et 15h05)

Echanges, conseils et informations pour ne plus être seul dans sa fromagerie !

Face aux aléas de la transformation fromagère en technologie lactique, le réseau technique Produits Laitiers Fermiers vous outille en fiches, vidéos et méthodes. Des mises en situation sont prévues pour partager vos problématiques avec vos pairs.

Intervenants : Sylvie Morge (CA 07), Valérie Béroutte (Syndicat Caprin Drôme Ardèche), Pauline Massote (ferme du Pradel), Sabrina Raynaud (IDELE)

ATELIER 8

(10h et 14h)

Concevoir une fromagerie fermière économe en énergie : l'exemple du Pradel

Réduire les consommations d'énergie dès la conception d'un atelier de transformation, c'est possible ! Cet atelier s'appuiera sur l'exemple du Pradel pour aborder les bonnes pratiques de conception, les erreurs à éviter, identifier les principaux postes énergivores et présenter des solutions d'amélioration.

Intervenants : Sylvie Morge (CA 07), Morgane Lambert et Thomas Gontier (IDELE)



Cher(e)s collègues,

Notre prochaine JPO arrive à grand pas, et nous avons à nouveau de nombreux résultats à vous partager. Pour cette raison, je suis heureux de vous inviter à la Journée Portes-Ouvertes de Cap'Pradel à la ferme expérimentale du Pradel.

Cette journée est toujours l'occasion pour notre filière caprine de se retrouver pour échanger sur les axes forts qui nous animent, de la conduite du troupeau jusqu'à la transformation fromagère, en passant par les nouvelles technologies ou encore le changement climatique !

A bientôt,

Laurent BALMELLE
Président de Cap'Pradel

Au programme

Cette année, il vous est proposé 15 ateliers techniques. 8 ateliers sont dédiés à la conduite du troupeau (alimentation, élevage des jeunes, lactations longues et santé) et à la fromagerie fermière (pratiques et bâtiments). Laissez-vous surprendre par 7 ateliers originaux sur l'arbre (fourrager et dénicheté en plaquette pour la litière), l'effet albédo, la gestion technico-économique, la démonstration d'outils numériques, la présentation des parcelles de sorgho et la visite de la ferme expérimentale.

à partir de 9h

Accueil des participants

à 10h

1^{ère} Séquence d'ateliers au choix

à 11h05

2^{ème} Séquence 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 14h

3^{ème} Séquence d'ateliers au choix

à 15h05

4^{ème} Séquence d'ateliers au choix



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 7437



@Ferme Du Pradel – Cap'Pradel



@fermecaprinedupradel

S'inscrire

Inscription en ligne
obligatoire

avant le **7 octobre 2026**
avec les choix des
ateliers



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



Laissez-vous surprendre par ces ateliers originaux !

ATELIER 9

(10h et 14h)

Des plaquettes de bois sous les sabots des chèvres : de l'arbre à la litière

Assistez aux différentes étapes de déchetage des plaquettes de bois, à partir de la ressource forestière de la ferme jusqu'à leur utilisation. Découvrez les résultats d'expérimentation sur les plaquettes utilisées comme litière.

Intervenants : Sofiane Sassi (CA07), Expert du déchetage du bois, Samuel Perrinel (Ferme du Pradel) et Baptiste Genin (IDELE)

ATELIER 10

(11h05 et 15h05)

Les arbres fourragers, une richesse à valoriser !

Plantés en haies, en agroforesterie ou présents à l'état de bois naturels, les arbres présentent des intérêts multiples pour l'alimentation des animaux. Comment créer une plantation d'agroforesterie ? Comment valoriser les bois présents sur le territoire d'exploitation ? Comment intégrer cette ressource à l'alimentation du troupeau sur l'année ?

Intervenants : Emmanuelle Genevet (CRA Occitanie) et Fabien Liagre (AGROOF)

ATELIER 11

(11h05 et 15h05)

Pas de gestion sans calculs : quels leviers pour mon élevage et mes fromages ?

Atelier participatif pour comprendre comment optimiser mon système. Enrichissez votre réflexion à partir de références technico-économiques régionales du réseau INOSYS et d'échanges sur la production laitière et la valorisation des fromages.

Intervenants : Mathilde Chazalet et Priscilia Crouzet (ADICE), Ségolène Balay (CA 38), Anne-Laure Fernandes (CA 71)

ATELIER 12

(11h05 et 15h05)

Découvrez l'effet Albedo pour limiter le réchauffement climatique

Quand on parle climat, on pense souvent au carbone et à l'effet de serre. Mais de nombreux autres effets comme l'Albedo entrent dans l'équation. Ainsi, des modifications de pratiques et l'augmentation de la place des prairies peuvent aussi permettre de faire baisser la température et éviter la surchauffe.

Intervenants : Pierre Mischler (IDELE) et Pauline Loyrion (ferme du Pradel)

ATELIER 13

(11h05 et 15h05)

Des outils numériques pour piloter son élevage avec la démonstration d'un scanner 3D et de capteurs Low-Tech

Assistez à une présentation d'un scanner 3D utilisé pour mesurer la morphologie des mamelles des chèvres et mieux comprendre leur évolution au cours de la lactation. Découvrez les capteurs et les solutions numériques low-tech, accessibles et robustes, conçus pour répondre aux besoins concrets des éleveurs.

Intervenants : Antoine Gourdon (Capgènes), Laurence Depuille-Plais et Alice Rousseau (IDELE)

ATELIER 14

(11h05 et 15h05)

Osez le sorgho pâturé pour nourrir vos chèvres en été !

Le sorgho multicoupe est une solution d'adaptation au changement climatique qui demande de la technicité pour éviter les intoxications et pour optimiser son ingestion et sa valeur alimentaire. Venez découvrir les parcelles expérimentales du Pradel et les derniers résultats.

Intervenant : Jean-Pierre Manteaux (CA 26) et Philippe Thorey (IDELE)

ATELIER 15

(10h et 14h)

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 : Directeur et salariés de la ferme du Pradel



Avec le soutien financier de



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



PRÉFET
COORDONNATEUR
DU MASSIF CENTRAL

Avec la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE