



Comment adhérer ?

Étape 1 : La notice technique éleveur vous donne tous les éléments pour faire le point sur vos pratiques et vous tester en préalable à la visite du technicien

Étape 2 : Contactez un technicien formé. Ensemble, vous effectuez une évaluation de vos pratiques et vous échangez sur les modifications éventuelles à apporter. Le technicien vous accompagne pour établir un plan de progrès : pratiques à modifier, priorités, délai, mise en œuvre.

Étape 3 : Le comité de pilotage régional statue sur la conclusion à apporter à la visite : adhésion immédiate ; adhésion reportée dans l'attente de certaines améliorations ; adhésion refusée. La décision du comité régional est officialisée par un courrier.

Démarche conçue par l'ANICAP
Association Nationale
Interprofessionnelle Caprine
42 rue de Châteaudun
75314 Paris cedex 09
Tél. : 01 49 70 71 07
Email : anicap@anicap.org

avec le soutien de FranceAgriMer
et en collaboration avec
l'Institut de l'Élevage

Pour en savoir plus :
www.bienvivredulaitdechevre.fr

Une démarche
collective pour
promouvoir
le savoir-faire
des éleveurs



Grille de validation
pour l'adhésion au Code Mutuel
de Bonnes Pratiques
en Élevage Caprin

Version 2015

Une démarche
collective pour
promouvoir
le savoir-faire
des éleveurs



Nom de l'exploitation (obligatoire) : _____

Adresse de l'exploitation (obligatoire) : _____ Code postal et commune : _____

Tél. : _____ Mobile : _____ Email : _____

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : _____ Année de naissance du plus jeune exploitant (obligatoire) : _____

1ère visite **Visite de maintien**

1 / Généralités

E1 **1/1** Pour faciliter le suivi de ma production, je tiens à jour une fiche descriptive de mon exploitation.

1/2 Pour assurer la sécurité des personnes, j'évalue les risques sur mon exploitation et je mets en œuvre les mesures de prévention nécessaires. Je prends en compte la pénibilité.

2 / Identification et traçabilité

E1 **2/1** Pour contribuer à la traçabilité et disposer d'un outil de gestion individualisée des animaux, j'identifie mon troupeau conformément à la réglementation.

E1 **2/2** Pour contribuer à la traçabilité, j'enregistre toutes les informations liées à l'identification (registre d'identification) et je les conserve 5 ans. Je notifie les mouvements d'animaux.

3 / Sanitaire

E1 **3/1** Dans l'intérêt de tous, je fais effectuer la prophylaxie anti brucellique conformément aux règles nationales et locales en vigueur.

E1 **3/2** Dans l'intérêt des animaux et des personnes, je surveille l'état de santé de mon troupeau. Si nécessaire, je contacte mon vétérinaire, notamment en cas de suspicion de maladie de 1^{ère} catégorie. Je préviens les contaminations extérieures en vérifiant la propreté des chaussures des personnes qui entrent dans la chèvrerie.

3/3 Pour m'accompagner dans la gestion sanitaire de mon troupeau et dans l'utilisation des médicaments, je fais faire un bilan sanitaire par mon vétérinaire qui établit un protocole de soins. Je conserve ces documents pendant 5 ans.

E1 **3/4** Pour suivre efficacement la santé du troupeau et pouvoir raisonner les traitements, je tiens à jour un carnet sanitaire. Je le conserve pendant 5 ans.

E1 **3/5** Pour garantir la traçabilité des traitements réalisés sur mes animaux avec des produits soumis à prescription, je conserve les ordonnances établies et délivrées par mon vétérinaire pendant 5 ans.

E1 **3/6** Pour préserver les personnes, les animaux et l'environnement, je stocke de manière appropriée les médicaments dans un endroit fermé.

E1 **3/7** Pour préserver la qualité de mes produits, sécuriser la filière, protéger le consommateur, je repère les animaux dont la viande ou le lait sont impropres à la consommation (colostrum, lait avec résidus, pathologies mammaires...) et je les écarte du circuit commercial pendant le temps nécessaire. Je respecte le délai d'attente le cas échéant.

E1 **3/8** Pour limiter les risques de contamination, j'élimine les cadavres d'animaux et les avortons selon la réglementation.

4 / Alimentation

E1 **4/1** Pour un troupeau sain et productif, j'apporte à mes animaux une alimentation respectant la couverture de leurs besoins et le cas échéant, je maîtrise les phénomènes de parasitisme liés à mon système de pâturage. Je veille à ce que tous les animaux puissent avoir accès à l'alimentation.

4/2 La chèvre est un herbivore et un ruminant. Son alimentation est principalement basée sur les fourrages qui doivent constituer l'élément majeur de la ration.

E1 **4/3** Pour éviter les contaminations et pour préserver la santé du troupeau et la qualité des produits, je maîtrise la récolte des fourrages et je suis vigilant sur leurs conditions de conservation.

E1 **4/4** Pour éviter tout risque, je stocke séparément les aliments destinés aux caprins, à l'écart des produits potentiellement toxiques et des aliments pour les non ruminants et à l'abri des rongeurs. Les aliments composés non destinés aux ruminants et les produits potentiellement toxiques ne sont pas accessibles aux chèvres. Je suis également vigilant sur les conditions de livraison de tous les aliments et compléments destinés aux caprins.

E1 **4/5** Pour éviter les contaminations et préserver la santé de mes animaux et celle des consommateurs, je suis vigilant sur les conditions de distribution des aliments.

E1 **4/6** Pour assurer la traçabilité de l'alimentation du troupeau, je conserve 5 ans tous les documents portant mention de l'origine et de la nature des aliments.

E1 **4/7** Pour être en bonne santé et bien produire, la chèvre doit pouvoir satisfaire ses besoins en eau. J'assure un abreuvement correct à mes animaux.

5 / Qualité du lait et des produits caprins

E1 **5/1** Pour préserver la santé de mes animaux et la qualité de mon lait, je fais contrôler annuellement ma machine à traire par un technicien qualifié (protocole Opti'Traite®) et si besoin j'effectue les réparations.

E1 **5/2** Pour éviter les contaminations du lait et faciliter le nettoyage du local, ma laiterie est séparée de ma chèvrerie. Elle est maintenue propre et rangée.

E1 **5/3** Pour assurer une traite de qualité dans de bonnes conditions de travail, je m'assure du respect de règles simples d'hygiène et maintiens la salle de traite propre et rangée. L'ambiance y est agréable et l'éclairage permet un examen des mamelles et du lait.

E1 **5/4** Pour conserver les qualités de mon lait et éviter le développement de germes, j'entretiens correctement et maintiens en bon état le matériel de réfrigération du lait.

E1 **5/5** Pour assurer l'hygiène du lait et éviter la présence de résidus, j'assure la propreté du matériel en contact avec le lait en utilisant de l'eau propre et des produits et procédures adaptés.

E1 **5/6** Pour limiter les risques de contamination de mon lait, j'entretiens le captage privé qui assure l'approvisionnement en eau, et si nécessaire, l'eau est traitée selon des procédures adaptées.

E1 **5/7** Pour suivre la situation de mon troupeau et de sa production, je conserve les analyses réalisées sur le lait et les produits transformés le cas échéant et je les utilise pour adapter mes pratiques.

E1 **5/8** En cas de doute sur la qualité sanitaire d'un produit (lait et viande) mis sur le marché, je procède aux vérifications nécessaires, et le cas échéant, j'informe mes clients et je mets en place une procédure de rappel des produits lorsque c'est possible.

6 / Bien-être animal

E1 **6/1** La période de tarissement offre à la chèvre en bon état corporel ainsi qu'à la mamelle, une période de repos avant d'entamer une nouvelle lactation. Je respecte la physiologie de la chèvre par un tarissement suffisamment long.

E1 **6/2** Pour la santé des animaux et le confort des intervenants, j'aménage la chèvrerie pour qu'y règne une ambiance correcte (ventilation, humidité, protection contre les rongeurs...). La litière est sèche et abondante.

E1 **6/3** Pour leur confort et leur santé, je mets à disposition de mes chèvres une aire paillée de surface suffisante.

E1 **6/4** Pour préserver leurs aplombs et éviter les blessures, je vérifie l'état des onglons et j'interviens si nécessaire.

7 / Environnement et accès à la chèvrerie

E1 **7/1** Pour le confort de tous et en vue de réduire les risques de contamination entre élevages ou entre ateliers, je maintiens en bon état les accès immédiats à ma laiterie, ma chèvrerie et ma fromagerie (voies stabilisées, pas d'écoulement permanent d'effluents).

E2 **7/2** Les eaux blanches issues de l'élevage sont polluantes. Je mets en place un système de gestion (pas de déversement direct dans le milieu).

E1 **7/3** Pour protéger l'eau et l'environnement et si mon exploitation est en zone vulnérable, je prévois et j'enregistre mes pratiques de fertilisation.

E1 **7/4** Pour protéger l'environnement et les paysages, j'utilise les filières existantes de traitement des déchets produits sur mon exploitation.

E2 **7/5** Pour protéger la santé humaine, animale et l'environnement, j'utilise les produits phytosanitaires selon la réglementation en vigueur.

7/6 Pour économiser l'eau, je surveille mes consommations et j'interviens en cas de problème. Je mets en place des pratiques économes.

7/7 Pour économiser l'énergie, je surveille mes consommations. Je mets en place des pratiques économes.

8 / Élevage des jeunes

E1 **8/1** À la naissance, les soins nécessaires sont portés aux jeunes animaux (désinfection du cordon, séchage, distribution de colostrum de qualité...).

E1 **8/2** Afin d'assurer le confort des jeunes animaux et de limiter les risques de contamination, je mets à leur disposition un espace de taille adaptée à leur âge.

E1 **8/3** Pour prévenir l'apparition de problèmes sanitaires, j'aménage ma nurserie pour qu'y règne une ambiance correcte. J'entretiens la litière pour qu'elle reste sèche et absorbante.

E1 **8/4** Afin de limiter les risques de contamination des jeunes animaux (jeunes reproducteurs, chevreaux de boucherie), j'entretiens convenablement le matériel servant à l'allaitement artificiel et je respecte les préconisations pour la préparation de l'aliment lacté.

E1 **8/5** En cas d'écornage, je veille à respecter les recommandations en vigueur pour limiter la douleur de mes animaux et j'interviens avant 3 semaines d'âge.

Validation de l'évaluation par le technicien

Je soussigné(e) :

Nom : _____ Prénom : _____

Organisme : _____

Tél. : _____ Fax : _____ Mobile : _____

Email : _____

Ai procédé à l'évaluation des pratiques de M. _____

Nombre de points "non validables" : _____ sur 43 dont _____ E1 et _____ E2
 "situation intermédiaire" : _____ sur 43
 "objectif atteint" : _____ sur 43

Fait à : _____ Le : _____

Signature du technicien

Engagement de l'éleveur

Je soussigné(e) :

adhère au Code Mutuel caprin et m'engage à :

- me mettre à niveau (points E1) dans un délai de 6 mois,

- respecter le référentiel grâce à l'appui technique dont je peux bénéficier,

- à accepter tout contrôle et à fournir les documents nécessaires,

- à me faire répertorier en tant qu'éleveur adhérent. Je dispose d'un droit d'accès, de modification, de suppression des données qui me concernent (conformément à l'art.34 loi Informatique et Libertés).

ne souhaite pas adhérer au Code Mutuel caprin.

J'autorise la diffusion de ces informations au Comité de pilotage régional et, si besoin, à l'Anicap.

Fait à :

Le :

Signature de l'éleveur

Identification juridique de l'exploitation

N°EDE (obligatoire) _____

N°Pacage (facultatif) _____

N°SIRET _____

Statut juridique :

Exploitation Individuelle

GAEC

Autre forme sociétaire

EARL

Caractéristiques de l'exploitation

Type de producteur :

Producteur livreur

Producteur fermier

Producteur livreur et fermier (mixte)

Engraisseur

Votre activité :

Activité caprine principale

Nb de chèvres laitières
ou
 Nb de chevreaux engraisés

Adhérent au Contrôle laitier

Adhérent Capgenes

Collecteur (si livreur ou mixte) :

TERRA LACTA

EURIAL-POITOURAINE

LACTALIS

TRIBALLAT RIANS

LAITERIE COOP PAYS DE LA GATINE

UNION LAITIÈRE DE LA SÈVRE

VALCREST

AUTRES : _____

Signes de Qualité et autres démarches qualité

Producteur sous signe officiel de qualité

Si oui :

Banon AOP

Chabichou du Poitou AOP

Charolais AOC

Chevrotin AOP

Crottin de Chavignol AOP

Mâconnais AOC

Pélardon AOP

Picodon AOP

Poulligny Saint Pierre AOP

Rigotte de Condrieu AOC

Rocamadour AOP

Sainte Maure de Touraine AOP

Selles-sur-Cher AOP

Valençay AOP

Certification de conformité

Indication géographique protégée (IGP)

Label Rouge

Mode de production :

Agriculture biologique

Agriculture raisonnée

Producteur en démarche qualité hors SOQ (ex : Charte entreprise, région)

Si oui, laquelle :

