



PROGRAMME 2019 DES JOURNÉES D'ETHNOZOOTÉCHNIE CAPRINE GEC-SEZ

Samedi 20 juillet 2018 à la salle des Fêtes de Saoû (Drôme) (à côté de la Mairie)

- 9h00 **Accueil des participants et découverte de l'exposition « les 60 ans de la revue la Chèvre »**
- 9h20 Ouverture de la journée par Daniel GILLES, maire de SAOU et introduction de la journée par le GEC
- 9h30 L'évolution de la filière caprine Drôme – Ardèche depuis les années 1960 par Eliane BRES (éleveuse à BRETTE - 26), Jean Claude BALMELLE (éleveur retraité de RIBES - 07), et Martine NAPOLEONE (INRA),
- 10h10 Le Picodon, son histoire, la situation actuelle par Karine MOURIER et Paule BALLET, présidente et animatrice du Syndicat de Défense de l'AOP Picodon,
- 10h30 L'histoire de la filière affineur en Drôme – Ardèche par Roger CAVET, affineur à Dieulefit
- 11h00 Relance d'un savoir-faire ancien, la démarche de labélisation du caillé doux de Saint Félicien par Karine MOURIER, éleveuse à Préaux
- 11h30 Nouveau regard sur la viande caprine par Christian NAGEARAFFE, Syndicat Caprin de la Drôme
- 12h00 L'impact du loup sur le territoire de Drôme par Rémi GANDY, président Fédération des Chasseurs 26
- 12h30 Buffet caprin sur place - Réservation impérative auprès du Syndicat Caprin 26 (cf. fiche jointe)**
- 14h00 Douze années de Caprines en Val de Drome par Jean Noël PASSAL, érudit
- 14h30 **Table ronde : « Places et perspectives pour la filière caprine en Drôme – Ardèche ? »**
Participants : Denis GIRY (éleveur), Alain PLAN (directeur CRIEL Grand Sud Est), Jean Pierre ROYANNEZ (chevrier et président de la Chambre d'Agriculture 26) – Karine MOURIER, Présidente du Picodon AOP - Animation par Christian NAGEARAFFE
- 16h00 Présentation du projet d'ouvrage sur les régions caprines françaises par les membres du GEC-SEZ
- 16h30 **Conclusion et fin des travaux et clôture de la journée**

20h00 Soirée conviviale caprine au Restaurant - Inscription Obligatoire à l'aide de la fiche jointe

Dimanche 21 juillet : Fête du Picodon à SAOU (Drôme)

Journées tous publics : éleveurs, fromagers, techniciens, enseignants, consommateurs et citoyens, touristes mais aussi membres du GEC & de la SEZ, INRA, IDELE, laiteries, administration, vétérinaires, étudiants, etc.

