



RESPECT · PASSION · EXIGENCE · SAVOIR-FAIRE · VALORISATION DE L'HUMAIN

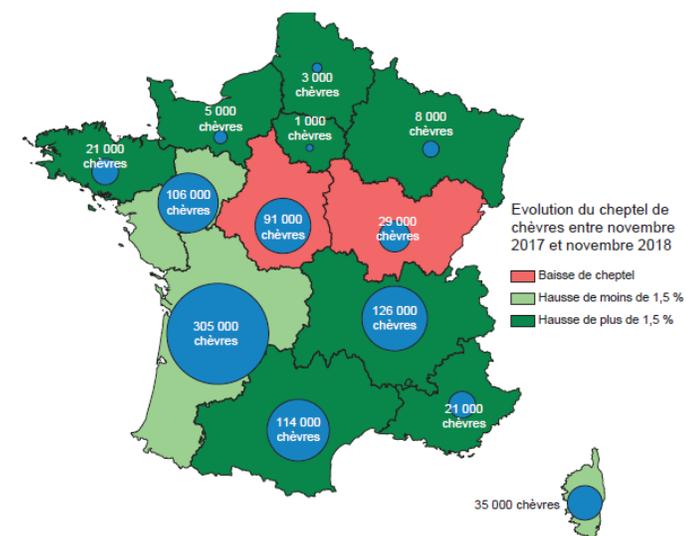
**LE FROMAGE DE CHEVRE :
D'UN PRODUIT DE NICHE À UN PRODUIT GLOBALISÉ TENDANCE**



HISTOIRE & CONSOMMATION



- . Un fromage au fort encrage local, symbole de la spécificité territoriale
- . De l'autoconsommation dans les campagnes (jusque début XXème)
- . Création des premières coopératives laitières (fin XIXème)
- . Développement de la Grande Distribution, vers une disponibilité nationale
- . Développement des usages : le chèvre passe du plateau à l'ingrédient culinaire





DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE INTERNATIONAL ET DES VENTES DU CHEVRE EN DEHORS DES FRONTIÈRES HEXAGONALES



- . Accords de libre-échange et accélération du commerce mondial
- . Hausse du tourisme mondial
- . 1^{ère} étape à l'international : l'Europe -> années 1970 et 1980

Constats : le lait cru est un frein, développement de l'offre pasteurisée; fromages trop typés

Réponse : développement de l'offre pasteurisée et de formats diversifiés

- . 2^{ème} étape : 1ers voyages et 1ers salons export -> 1980 (notamment USA)

Constat : le consommateur ne consomme pas le fromage en plateau mais souvent en ingrédient;

Le chèvre est souvent trop typé, il convient de développer des recettes plus consensuelles; la DLUO est trop courte, la techno doit évoluer pour faciliter le transport en bateau

Réponse : développement des 1ers fromages de chèvre non affinés sous vide

=> Les adaptations des produits permettent le développement de la conso en France et à l'étranger



LE CONSOMMATEUR RECHERCHE LA DIVERSITÉ: SON MODE DE CONSOMMATION EST DEVENU MONDIAL



- . En France : la 1^{ère} pizza vendue est la pizza au fromage de chèvre (industriel et restauration)
- . La restauration est devenue fusion, la diversité de l'offre ethnique => développement du chèvre ingrédient
- . Certains plats sont devenus des incontournables au niveau mondial, le chèvre en bénéficie
- . La variété de l'offre du chèvre a permis d'ancrer sa consommation à travers le monde
- . Du chèvre à tartiner -> bûche et chèvre frais -> fromages affinés pasteurisés -> fromages crus et AOP
- . Le fromage de chèvre est devenu tendance, sa production se développe sur les bassins de consommation



EXEMPLES DE PRESENCE DE LA CLS A L'EXPORT (chèvre)



- . Europe : historique
- . Amérique du Nord : historique
- . Australie : 2010's
- . Maghreb : 2020
- . Israël : 2021

Prochaines ouvertures : Hong Kong, Vietnam, Chine, Thaïlande (...)



EXEMPLES D'ADAPTATION DE LA CLS A L'EXPORT



. Europe : adaptation des emballages aux besoins réglementaires



EXEMPLES D'ADAPTATION DE LA CLS A L'EXPORT

• Grand export (Am. Du Nord + Australie) : développement d'une gamme pasteurisée spécifique

USA

1,6 mm

3,5 mm

9,9 pt

Ø 80 mm

le Mothais sur Feuille
AU LAIT PASTEURISÉ
Fromage de Chèvre du Poitou
PASTEURIZED MILK
Goat's cheese of Poitou

USA Label:
Cheese made with pasteurized goat's milk
Ingredients: Pasteurized Goat's MILK, Salt from Ile de Ré, Lactic Starters, Rennet. Contains Milk.
Occasional white/blue mold can occur due to natural milk flora. Not harmful, can be removed.
Nutrition Facts Servings: 5, Serv. size: 1 tbsp (30g). Amount per serving
Calories 90 Total Fat 7g (9% DV), Sat. Fat 5g (25% DV), Trans Fat 0g, Cholest. 30mg (10% DV), Sodium 160mg (7% DV), Total Carb. 0g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 0g (incl. 0g Added Sugars, 0% DV), Protein 6g, Vit D (0% DV), Calcium (4% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV)

USA

15 mm

1 mm

la Bûche Caprifeuille
AU LAIT PASTEURISÉ
Fromage de Chèvre du Poitou
PASTEURIZED MILK
Goat's cheese of Poitou

USA Label:
Cheese made with pasteurized goat's milk
Ingredients: Pasteurized Goat's MILK, Salt, Lactic Starters, Rennet. Contains Milk. Occasional white/blue mold can occur due to natural milk flora. Not harmful, can be removed.
Nutrition Facts Servings: 10, Serv. size: 1 tbsp (30g). Amount per serving
Calories 90 Total Fat 8g (10% DV), Sat. Fat 6g (30% DV), Trans Fat 0g, Cholest. 30mg (10% DV), Sodium 160mg (7% DV), Total Carb. 0g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 0g (incl. 0g Added Sugars, 0% DV), Protein 6g, Vit D (0% DV), Calcium (4% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV)

La Bûche Caprifeuille

Cheese made with pasteurized goat's milk
Ingredients: Pasteurized Goat's MILK, Salt, Lactic Starters, Rennet. Contains Milk. Occasional white/blue mold can occur due to natural milk flora. Not harmful, can be removed.
Nutrition Facts Servings: 10, Serv. size: 1 tbsp (30g). Amount per serving
Calories 90 Total Fat 8g (10% DV), Sat. Fat 6g (30% DV), Trans Fat 0g, Cholest. 30mg (10% DV), Sodium 160mg (7% DV), Total Carb. 0g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 0g (incl. 0g Added Sugars, 0% DV), Protein 6g, Vit D (0% DV), Calcium (4% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV)

KEEP REFRIGERATED
Best before / Batch number: see on packaging

0 041844 000535

3,5 mm

9,9 pt

100 x 50 mm

USA

20 mm

1 mm

Plateau de Crottins
AU LAIT PASTEURISÉ
Fromage de Chèvre du Poitou
PASTEURIZED MILK
Goat's cheese of Poitou

USA Label:
Cheese made with pasteurized goat's milk
Ingredients: Pasteurized Goat's MILK, Salt, Lactic Starters, Rennet. Contains Milk. Occasional white/blue mold can occur due to natural milk flora. Not harmful, can be removed.
Nutrition Facts Servings: 2, Serv. size: 1 tbsp (30g). Amount per serving
Calories 90 Total Fat 7g (9% DV), Sat. Fat 5g (25% DV), Trans Fat 0g, Cholest. 30mg (10% DV), Sodium 160mg (7% DV), Total Carb. 0g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 0g (incl. 0g Added Sugars, 0% DV), Protein 6g, Vit D (0% DV), Calcium (4% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV)

KEEP REFRIGERATED
Best before / Batch number: see on packaging

0 041844 002506

3,5 mm

9,9 pt

100 x 50 mm



RESPECT · PASSION · EXIGENCE · SAVOIR-FAIRE · VALORISATION DE L'HUMAIN

MERCI

LA FROMAGERIE

FROMAGES
DE CHEVRE

P. Jacquin

P. Jacquin
& Fils
Depuis 1947

M. Yann Coum
Directeur Commercial

A vibrant, stylized illustration of a landscape. In the foreground, there's a field of green grass with several white daisies. To the left, there are three pieces of cheese: a wedge, a round, and a wedge with a slice cut out. In the middle ground, a black silhouette of a person stands with arms outstretched, looking towards a rainbow that arches across the sky. The landscape features rolling green hills and several tall, thin cypress-like trees. Two butterflies are flying: a blue one on the left and a yellow one on the right. The sky is a clear blue, and the overall scene is bright and cheerful.

Le processus de fidélisation à l'export !

Export une priorité de la Fromagerie P.Jacquin & Fils depuis...Longtemps

● Les pays où nous sommes présents

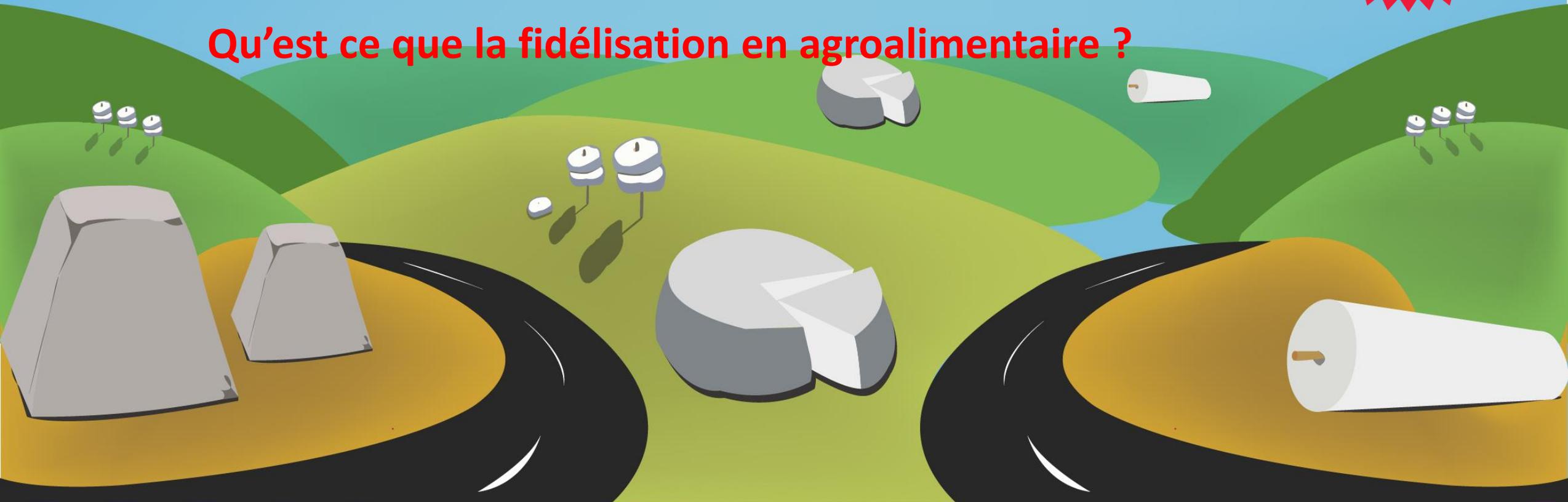
● Les pays que nous ciblons



Le Processus de fidélisation à l'export



Qu'est ce que la fidélisation en agroalimentaire ?



Le Processus de fidélisation à l'export



Qu'est ce que la fidélisation?

Lorsque l'on développe son activité export, la **fidélisation du client est une priorité essentielle**. Elle permet d'asseoir une base de clients qui achète **régulièrement et en plus grande quantité vos produits** (en volume et en valeur). Face à la **concurrence accrue** et à la **volatilité des clients**, la fidélisation s'impose comme **la solution pour pérenniser son activité économique**. Toutefois, on ne peut pas se lancer dans un programme de fidélité sans avoir **réfléchi à une stratégie pertinente et s'inscrivant sur le long terme**. Pour vous accompagner dans cette tâche, voici nos **conseils pour mettre en place une stratégie de fidélisation efficace**.

1976 – première expédition aux USA

Le Processus de fidélisation à l'export

Un travail de relation entre « le produit & la patience »?



Pour fidéliser vos clients, il faut **caractériser les bons produits**, montrer que vous **connaissez et vous intéressez au marché**. Cette connaissance marché est incontournable « vous pouvez avoir le meilleur produit du monde ! Si le produit ne correspond pas au marché alors la tâche sera colossale ! Il faut privilégier des « **visites de découverte de marché** ». (*magasins spécialisés / GMS du pays / épicerie fines / ...*), **La préparation, l'anticipation**, à proposer le bon produit avec les contraintes du marché **est une clé de succès**.

Pour fidéliser vos clients, il faut **être patient**, montrer que vous **connaissez vos clients et que votre produit lui correspond**. Cette connaissance client s'acquiert au fur et à mesure du temps, la présence à l'international permet **d'alimenter votre contenu**, « *un salon, une tournée visite, une dégustation* », **votre comportement d'analyse jouera un rôle essentiel** afin de proposer à vos clients **des produits correspondant** à ses attentes.

Le Processus de fidélisation à l'export

La fidélisation, une relation étroite avec l'adaptation ?

Lorsque l'on développe son activité export, Il faut s'adapter & adapter son produit.

Vous partez à la conquête d'un nouveau marché à l'international, vos produits ont une excellente renommée en France ! Mais en sera-t-il de même à l'étranger ???

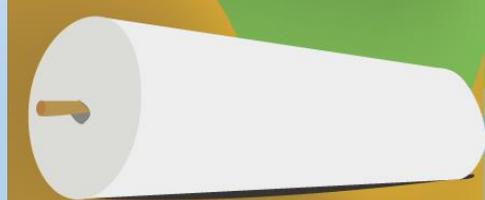
*Une erreur à ne pas commettre, **NE JAMAIS DENATURER SON PRODUIT**, pour répondre à une exigence client.*

1 -La « conception » du produit, il existe des codes pays à respecter! (ingrédients autorisés non-autorisés)

2 - L'emballage : privilégiez des emballages « clean » et se renseigner des codes marketing. Étudiez ce qui se fait sur le marché... (certaines matières sont interdites / couleurs à ne pas utiliser)

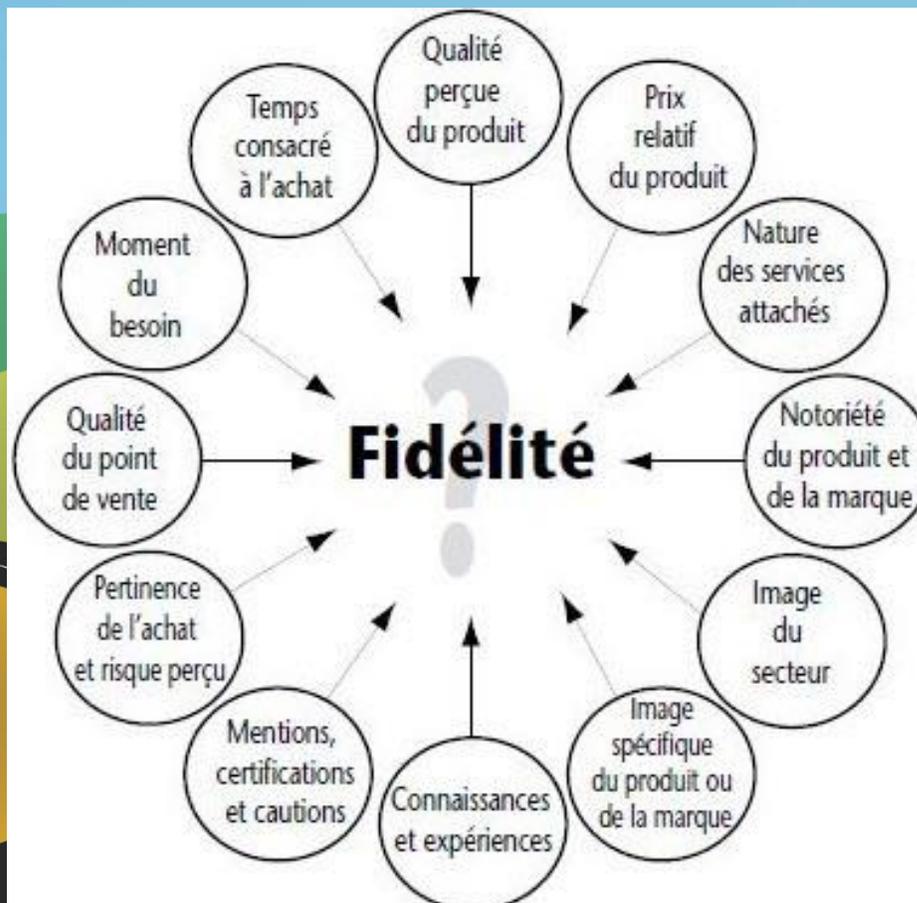
3 - Le message : communiquez sur l'origine de votre produit, « France », les bienfaits de vos produits, (vos certifications / une distinction qualité).

4 - La langue : la personnalisation linguistique longtemps « négliger » vous permet de vendre un produit clé en main aux clients, (sans réétiqueter/limiter les manipulations).



Le Processus de fidélisation à l'export

Les 12 facteurs de la fidélité !



Le Processus de fidélisation à l'export

La fidélisation, votre client une histoire entre partenaire ?



Le choix du bon partenaire ! Est la première question que nous nous posons après une première rencontre.

N'oubliez pas que votre client sera le meilleur **ambassadeur** : il vous **recommande** auprès de ses clients, **partage** vos nouveautés, **alimente** votre connaissance de marché. Il mérite, mais surtout attend votre reconnaissance. **La relation que vous nouez avec vos clients doit être dans les deux sens**. Une relation durable qui se base sur un échange et une confiance permanente.

*Toujours récompensez vos clients, vous **valorisez grâce à eux** et vous êtes **diffusés grâce à eux**.*



MERCI POUR VOTRE ECOUTE



La Filière Caprine Africaine et le Programme d'Amélioration de la Filière Caprine

Hélène KUHN
Juillet 2021

Sommaire

- **La Filière Caprine Africaine**
- **Objectifs du PAFC**
- **Historique**
- **Fonctionnement**
- **Activités menées**
- **Zone pilote au niveau National**

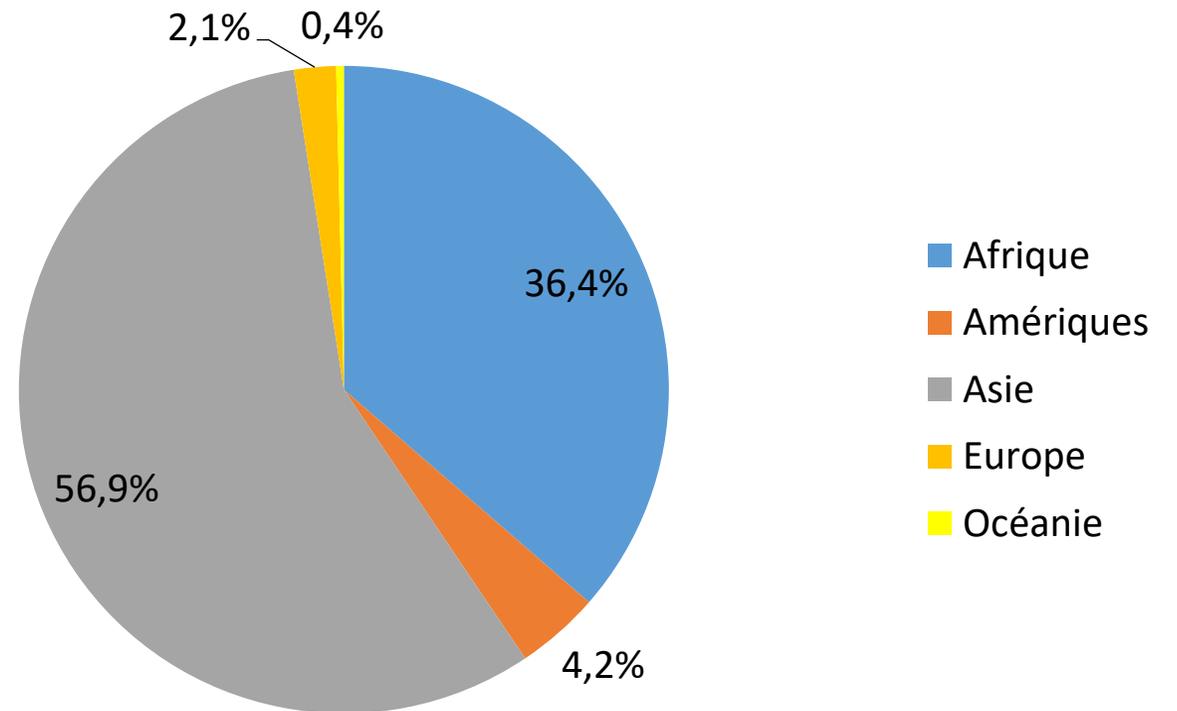


La Filière Caprine Africaine

Effectifs de caprins en Afrique

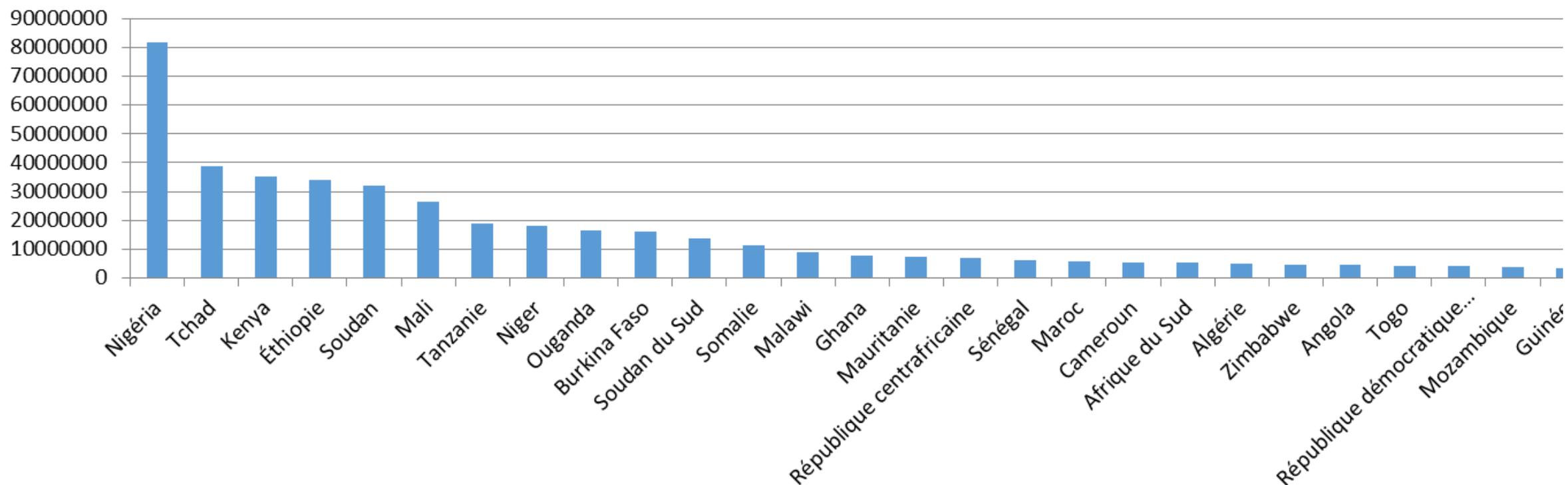
Avec près de 460 milliards de tête, l'Afrique est le 2ème continent derrière l'Asie en terme de population caprine

Répartition de la production mondiale de caprins (FAOstat 2019)



Effectifs de caprins en Afrique

Répartition des effectifs de caprins par pays africains (FAOstat 2019)



Rôles de la chèvre en Afrique

Rôle social

- Chèvres sacrifiées ou données lors d'évènements:
 - sociaux (mariage, baptême, circoncision, funérailles, visite d'invités)
 - religieux (fête du mouton, pèlerinage, fête de fin de ramadan, etc...)

- Développement du système de confiage pour le renforcement de la solidarité

Rôles de la chèvre en Afrique

Rôle économique

- Valeur de bétail conséquente pour les pays
- Peaux pour l'artisanat local mais aussi l'exportation (race de Maradi)

- « Porte monnaie du pauvre » surtout pour les femmes: achat de nourritures pendant la période de soudure, intrants agricoles, frais de santé, et fournitures scolaires
- Sécurisation des familles lors de passages difficiles (exemple: confinement covid)
- Fumiers pour la fertilisation des sols

Rôles de la chèvre en Afrique

Rôle nutritionnel

- source de viande importante surtout en milieu rural (faible poids et prix; équivalent à la consommation journalière d'un ménage rural)
- Source de protéines et de vitamines avec l'autoconsommation de lait (complémentaire du lait de vache)



Production de viande et de peaux caprine

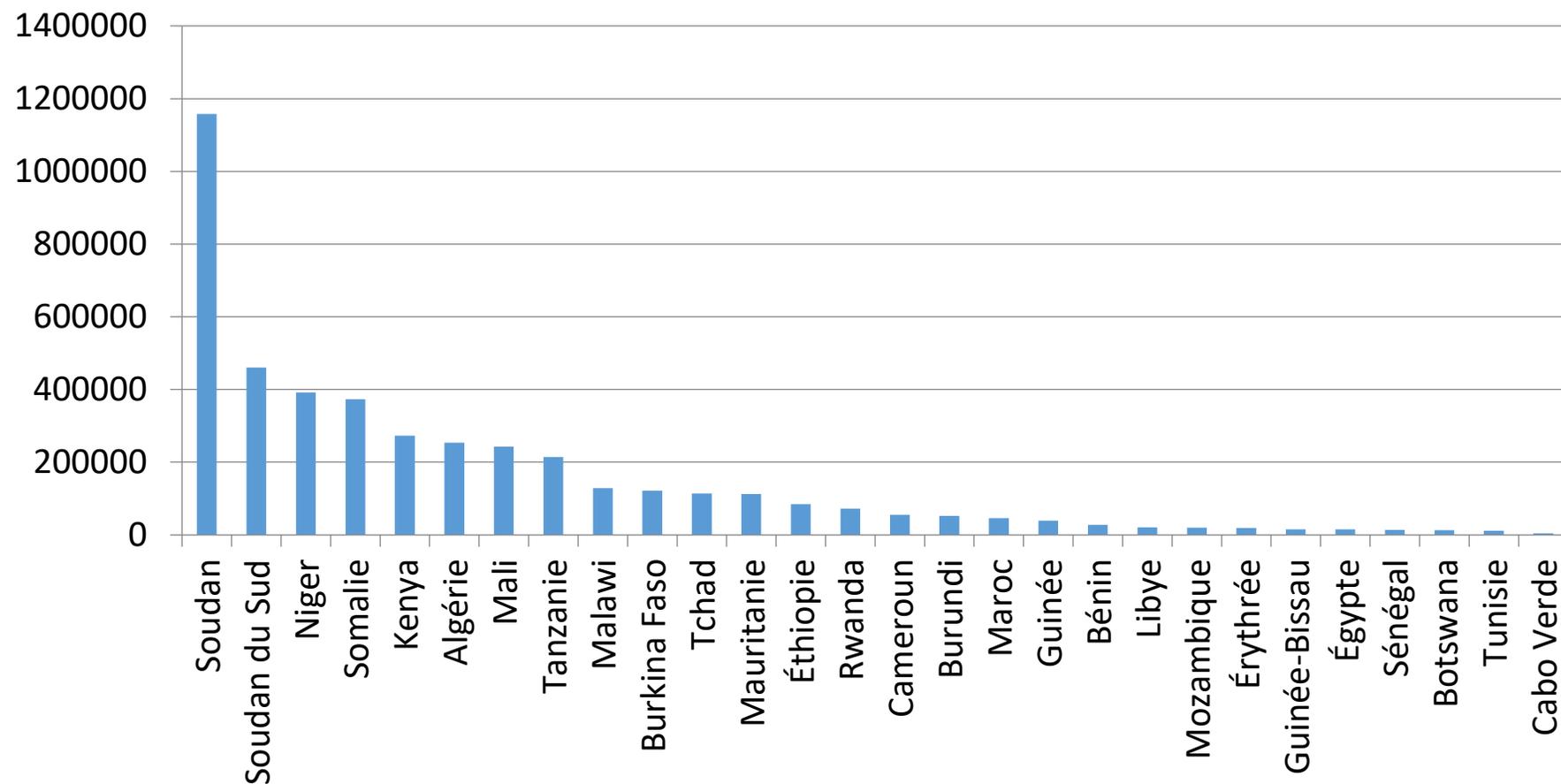
	Quantité produite en tonnes
Viande de chèvres	1 467 207
Peaux fraîches de chèvres	263 994



Production de lait de chèvre

28 pays africains producteurs en 2019 pour un total de **4 352 719** tonnes

530 046 tonnes de lait en poudre de vache importés en 2018



Production de fromage de chèvre

5 pays africains producteurs en 2018 pour un total de **248 611** tonnes

Pays	Quantité en tonne
Maroc	4 462
Niger	39 490
Soudan	91 250
Soudan Sud	112 234
Tunisie	1 175

Systemes d'élevage caprin

➤ Systemes Traditionnels:

- **Transhumant**: en zone aride et semi-aride, troupeau mixte conduit au pâturage par un berger, déplacement en fonction des zones de production de fourrages tout au long de l'année ou juste pendant la saison des pluies
- **Pastoral** : en zone aride et semi-aride, troupeau mixte (caprin et ovin ou bovin) conduit au pâturage par des enfants ou jeunes hommes. Complémenté en fin de saison sèche par des feuillages d'arbustes et paille de brousse. La chèvre souvent exclue de cette complémentation.



Systemes d'élevage caprin

➤ Systemes Traditionnels:

- **Agropastoral:** en zone semi-aride et sub-humide, divagation des animaux sur les parcours et résidus de récolte en saison sèche, complétement en faible quantité par des restes de repas ou des stocks de fourrages, pendant la saison des pluies soit les chèvres sont mises au piquet en bordure des villages soit au pâturage collectif
- **Sédentaire:** en zone humide et dans les villes, divagation totale des animaux, pas de complémentation, alimentation sur dépôt d'ordures

En général la nuit, les animaux sont soit parqués en périphérie des villages dans des enclos de fortune à base d'épineux, soit attaché au piquet dans les cours des concessions. Peu de bâtiments couverts existent.



Systemes d'élevage caprin

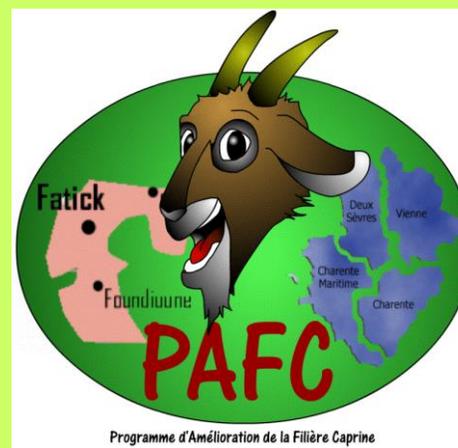
➤ Systemes Modernes:

- En zone urbaine ou périurbaine: confection d'abri, stabulation permanente et plus rarement divagation ou parcours collectif
- En milieu rural: chez des éleveurs accompagnés ou des agrobusiness mens, logement en bâtiment en dur, apport de l'alimentation en vert ou en sec toute l'année.





Objectifs du PAFC

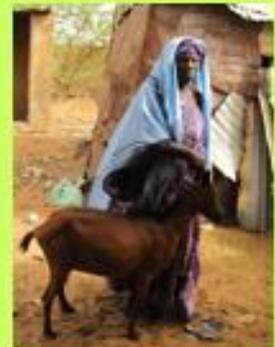


Objectifs globaux

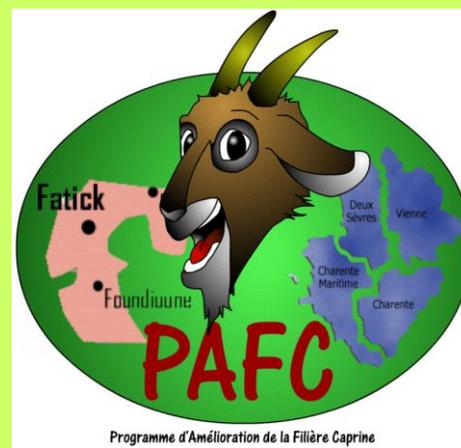
- Lutter contre la pauvreté des populations vulnérables
- Assurer la souveraineté alimentaire

Objectifs spécifiques

- Améliorer les revenus issus de l'élevage caprin
- Augmenter la consommation de produits caprins
- Pérenniser les actions et la filière caprine

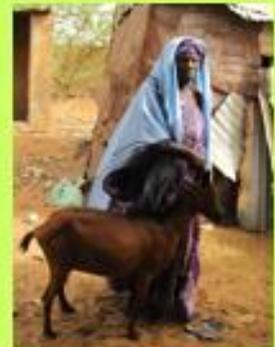


Historique du PAFC

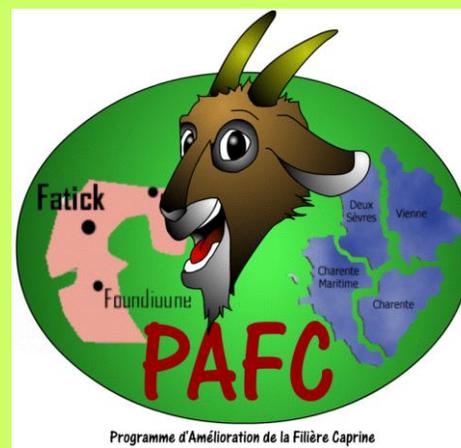


Historique

- **2006:** Démarrage officiel dans le cadre de la coopération décentralisée entre la Région Poitou-Charentes et la Région de Fatick
- **2006-2009:** Mise en place de chèvrerie pilote départementale communautaire
- **2010-2013:** Orientation des actions vers des groupements caprins villageois et des éleveurs individuels. Création de l'Association Régionale des Eleveurs Caprins de Fatick.
- **2014-2016:** Evolution de la coopération décentralisée (Région Nouvelle Aquitaine/Entente Interdépartementale des régions de Fatick et de Diourbel) et mise en œuvre du programme par l'association régionale des éleveurs caprins
- **2017-2019:** Extension des activités aux départements de la Région de Diourbel



Fonctionnement du PAFC



Fonctionnement

- **2 associations d'éleveurs caprins** comme maître d'œuvre



En France



Au Sénégal

- **1 comité de pilotage par an** pour valider les orientations avec les partenaires institutionnels (Conseils départementaux et Région Nouvelle Aquitaine)
- **1 à 2 comités techniques** pour faire le bilan des activités et programmer les activités à venir avec les services techniques de l'Etat et les secrétaires généraux des conseils départementaux

Fonctionnement

- Ressources humaines :
 - 1 chef de projet
 - 1 équipe par département (1 conseiller technique et 1 animateur)

Missions de l'Animateur

- Animation et accompagnement des groupements et unités de transformation dans leur fonctionnement, leur organisation, leur gestion
- micro-formation des éleveurs sur la dynamique organisationnelle, la mobilisation d'épargne, la gestion administrative et financière
- Suivi du système de confiage des chèvres
- Suivi technico-économique des éleveurs pilotes
- Animation de groupes d'échanges locaux

Missions du Conseiller technique

- Identification par bouclage et vaccination des chèvres
- Suivi sanitaire et l'encadrement d'éleveur relais santé
- Micro-formation des éleveurs sur les techniques d'élevage et bonnes conduites (alimentation, santé, reproduction, logement....)
- Suivi technico-économique des éleveurs pilotes
- Réalisation de contrôles de performance (croissance, lait,...)

Fonctionnement

- Organisation de visites d'échanges d'éleveurs et de techniciens:
 - En France et au Sénégal
 - Auprès d'éleveurs dans d'autres régions du Sénégal
 - Entre éleveurs dans la zone de l'entente



Fonctionnement

➤ Partenariats et synergies :



En France

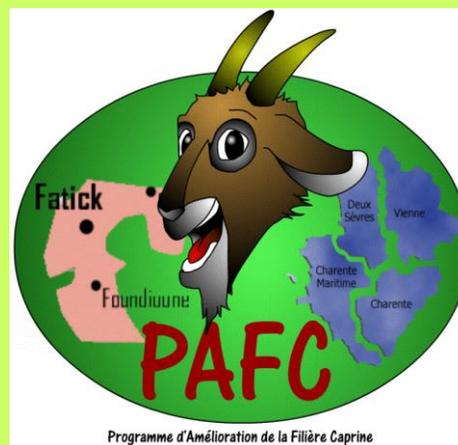
- Avec les organismes de recherche publics
- Avec les services techniques régionaux

Au Sénégal

- Avec le ministère de l'élevage et des productions animales et ses services déconcentrés
- Avec les organismes de recherche publics
- Avec l'École Inter-Etats des médecines vétérinaires de Dakar
- Avec des programmes de développement nationaux
- Avec des programmes locaux de développement d'ONG



Activités du PAFC



Zone d'intervention

Ne sont accompagnés que les membres de l'ARECAP

- **147** groupements villageois
- **70** éleveurs individuels
- **3 649** éleveurs dont 87,9% de femmes
- **33 222** chèvres soit 5,7 % du cheptel des 2 régions
- **9** chèvres par éleveur en moyenne
- **4** unités de transformation laitière

Diourbel
16 Grpts + 8 inds
315 Éleveurs
3 591 Chèv. Id.

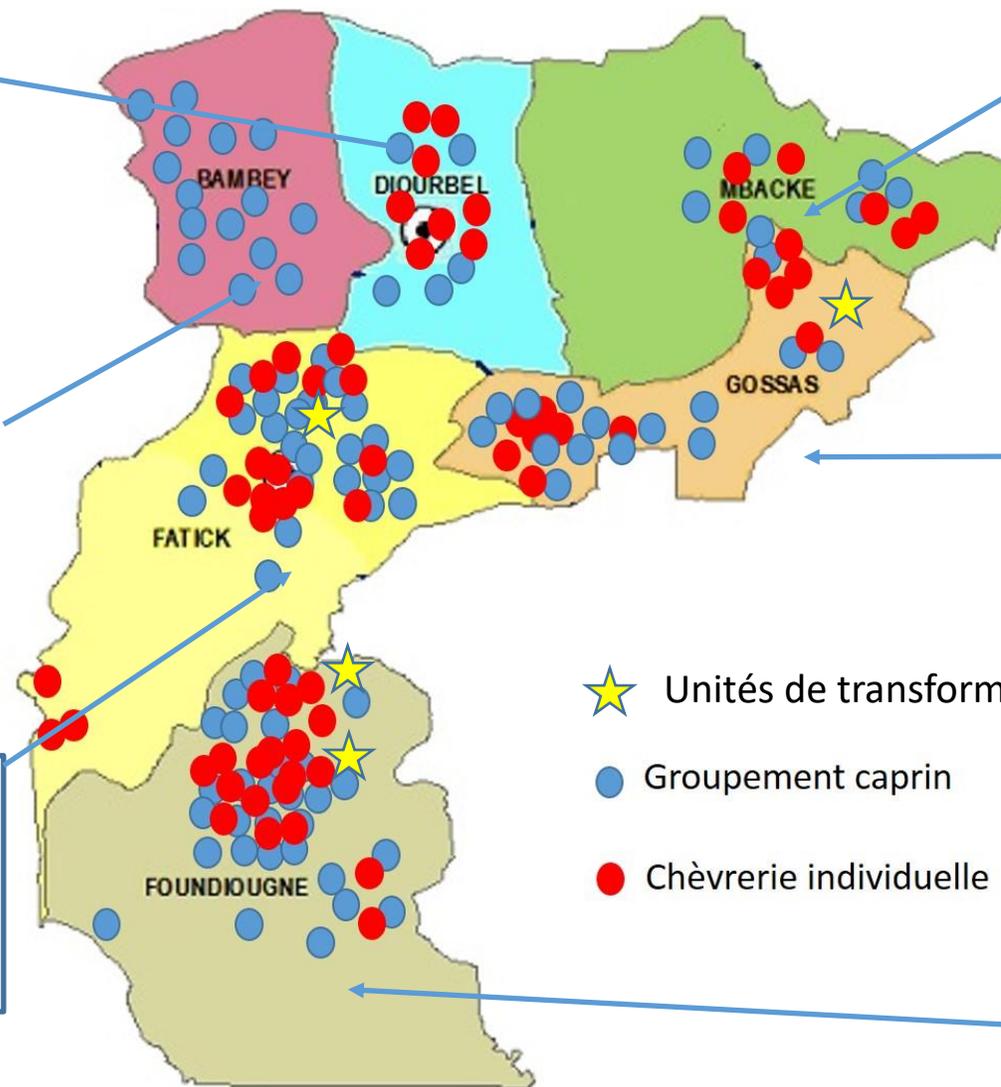
Bambey
26 Grpts + 1 ind
875 Éleveurs
5 547 Chèv. Id.

Fatick
35 Grpts + 24
inds
719 Éleveurs
8 699 Chèv. Id.

Mbacké
14 Grpts+ 8 inds
82 Éleveurs
1 850 Chèv. Id.

Gossas
24 Grpts + 13 inds
320 Éleveurs
3 454 Chèv. Id.

Foundiougne
43 Grpts + 19 inds
1 338 Éleveurs
10 081 Chèv. Id.



Axes de travail

- Amélioration des conduites des élevages caprins : alimentation, santé, logement, reproduction,...
- Valorisation des produits caprins: lait, viande, fumier, peau, cornes,
- Organisation et structuration des éleveurs caprins

Amélioration des conduites d'élevage

Préalables pour l'amélioration et le suivi des troupeaux:

- L'identification des éleveurs avec un numéro unique d'éleveur caprin (NIEC)
- L'identification des chèvres par bouclage avec un numéro unique (Fatick zone pilote au niveau national)
- Mise en place d'une base de données pour le suivi technique, sanitaire et la traçabilité des animaux



Amélioration des conduites d'élevage

Protection de la santé :

- Campagne de vaccination et déparasitage annuelle organisée avec les services vétérinaires de l'Etat et les étudiants de l'école vétérinaire.
- Prise en charge des vaccins:
 - Peste des petits ruminants
 - Pasteurellose
 - Tétanos
 - Enthérotaxémie



Amélioration des conduites d'élevage

Protection de la santé :

- Formation aux premiers soins des éleveurs individuels et de deux éleveurs relais santé par groupement avec les services vétérinaires de l'Etat



1 journée théorique participative

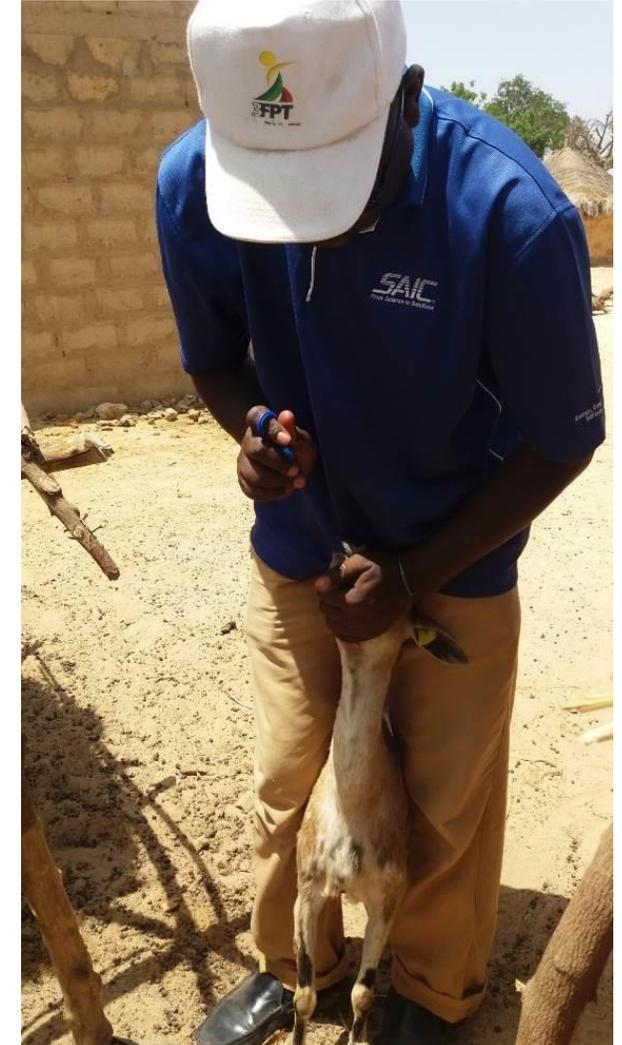


2 journées de pratique dans les groupements

Amélioration des conduites d'élevage

Protection de la santé :

- Suivi sanitaire des troupeaux par le conseiller technique
- Encadrement et renforcement en continu des éleveurs relais santé et éleveurs individuels
- Accompagnement de la mise à disposition d'un lot de médicaments gérés par les éleveurs relais

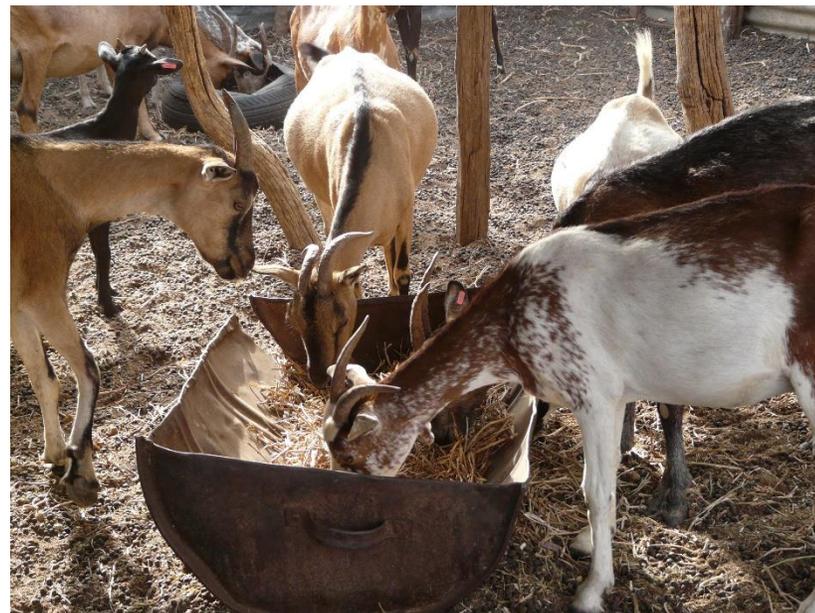


Amélioration des conduites d'élevage

Alimentation:

➤ Micro-formations:

- Aux bonnes pratiques d'alimentation
- À la complémentation des chèvres
- À la récolte de fourrages naturels
- À la mise en place de cultures fourragères



Amélioration des conduites d'élevage

Alimentation:

- Mise en place de parcelles en espèces fourragères (leucena, moringa) et de production de boutures de Pennisetum
- Formation à la production de blocs multi-nutritionnels



Amélioration des conduites d'élevage

Logement:

- Sensibilisation sur l'importance de bien loger les chèvres
- Accompagnement technique pour la construction d'abris en matériaux locaux ou de bâtiment moderne
- Recherche de financements pour la construction de bâtiment moderne



Amélioration des conduites d'élevage

Amélioration des performances:

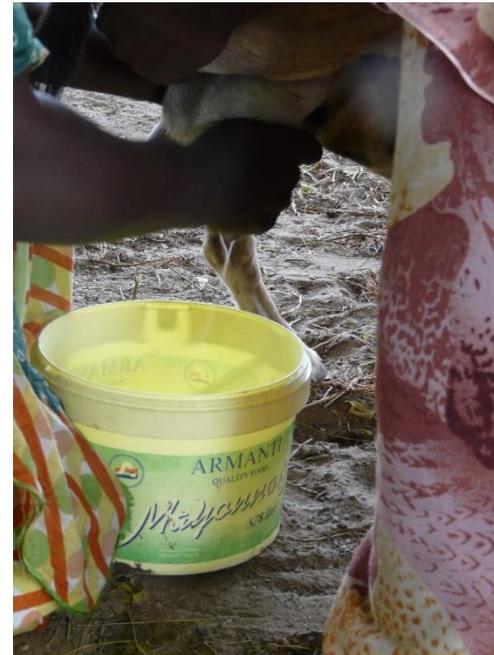
- Identification de « belles » chèvres supposées productrices de lait
- Mise en place de contrôle de croissance sur les petits
- Identification de potentiels reproducteurs



Valorisation des produits caprins

Le lait de chèvre:

- Mise en place et accompagnement technico-économique des unités de transformation
- Renforcement en technique de transformation, hygiène et qualité
- Développement d'une économie laitière avec la traite des chèvres (prix du lait 0,92 €/litre)
- Production de lait caillé (1,5€/litre) et de fromages (1,5 à 2,3€/crottin)



Valorisation des produits caprins

Le lait de chèvre:

- Formation dans les villages par des éleveuses transformatrices à la transformation du lait en lait caillé, fromage et savon
- Développement d'une économie villageoise autour du savon au lait de chèvre

Exemple: groupement Mbafaye, CA 2020 de 984 €



Valorisation des produits caprins

➤ Appui à la promotion des produits:

- participation à la Journée Mondiale du lait et la Journée Nationale de l'Élevage
- Organisation de concours caprins
- Emissions radio



Valorisation des produits caprins

Développement des troupeaux et viande de chèvre:

- Développement du système de confiage (ou passage de don)
- Castration des boucs non reproducteurs
- Micro-formation en embouche caprine



Organisation et structuration des éleveurs

Amélioration de l'organisation et le fonctionnement des groupements

- Réalisation de diagnostic organisationnel et plans d'actions participatifs
- Micro-formations en dynamique organisationnelle
- Développement de la mobilisation d'épargne et investissement des intérêts dans l'achat de chèvre en confiage



Organisation et structuration des éleveurs

Création d'une démarche de chef d'entreprise:

- Mise en place d'un conseil de gestion
- Suivi technico-économique d'éleveurs pilotes
- Atelier d'échanges et renforcement de porteurs de chèvreries individuelles

Exemple: Massène Sene qui a 80 chèvres en transhumance
vente annuelle de boucs à hauteur de 1500 €



Organisation et structuration des éleveurs

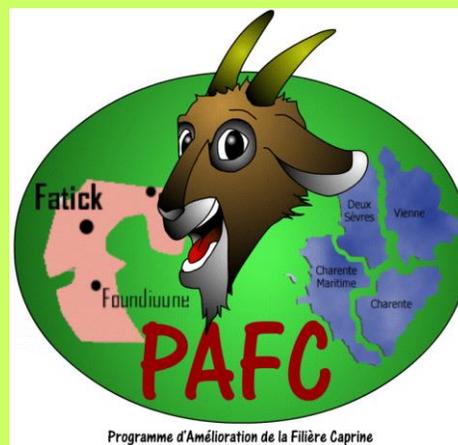
Renforcement de l'ARECAP comme structure faitière:

- Appui à la mise en place de cartes de membres
- Renforcement en gestion administrative et financière, leadership, plaidoyer, communication,...
- Animation des bureaux, CA et AG





Zone pilote au niveau National



Mise en place du Centre d'Impulsion et de Modernisation des Elevages caprins (CIMEL)

Objectifs:

- Mettre en place un schéma d'amélioration génétique de la race locale
- Formation professionnelle en élevage caprin (éleveurs et techniciens)
- Mise en place d'essais techniques
- Promotion de la filière caprine



MERCI DE VOTRE ATTENTION

