



# CABRI + : un projet sur la valorisation des chevreaux

Le 25 janvier dernier s'est tenue la journée de lancement du projet CASDAR sur la valorisation du chevreau : CABRI +. Dix-huit partenaires (IDÉLE, Chambres d'agriculture, Interbev, GIE, organismes de conseil en Élevage...) participeront à ce projet porté par l'Institut de l'élevage.

**C**ABRI + fait suite au projet ValCabri qui s'est déroulé de 2019 à 2021. Son objectif était de développer des connaissances sur les thématiques peu connues de l'engraissement du chevreau comme les aspects technico-économiques, génétique et de transformation bouchère.

Suite à cela, des demandes d'application sur le terrain se sont révélées, de là est né le projet CABRI +. Il permettra de



Le projet CABRI + permettra de répondre aux attentes et aux problématiques actuelles concernant la filière chevreau.

photo : Elliance

répondre aux attentes et aux problématiques actuelles concernant la filière chevreau. Cela sera rendu possible grâce à une démulti-

plication des résultats précédents sur les différents territoires français, qu'il s'agisse de zones historiques d'engraissement du che-

vreau ou bien de régions à faible densité où la production caprine reste relativement récente.

La Chambre d'agriculture de la Moselle s'est positionnée comme partenaire du projet avec la Chambre d'agriculture d'Alsace dans le cadre du service commun 3CE (Chambres Haute-Marne, Moselle et Alsace).

Une première étape d'élaboration de groupes de travail, notamment constitué d'éleveurs et de conseillers, aura lieu sur ces départements pour établir un état des lieux de la filière chevreau et identifier des thématiques de travail. S'ensuivra la mise en

œuvre de solutions technico-économiques innovantes pour valoriser le chevreau sur le territoire. L'objectif est donc d'aboutir à une co-construction entre les différents acteurs de la filière chevreau de par l'animation d'un groupe de travail. L'ambition de 3CE est d'entretenir une dynamique sur cette filière en répondant notamment à la demande des éleveurs caprins lait de pouvoir se rencontrer et échanger sur différentes thématiques tout au long de l'année.

**Laura KRZYWKOWSKI,**  
conseillère spécialisée  
ovins caprins

Chambre d'agriculture de la Moselle

Laura KRZYWKOWSKI - Tél. 06 80 61 85 80 - laura.krzywkowski@moselle.chambagri.fr



Laura Krzywkowski occupe nouvellement le poste de conseillère ovins caprins à la Chambre d'agriculture de la Moselle. Depuis son arrivée début octobre 2023, ses principales missions sont le conseil ovin/caprin, l'appui à ces filières, la production de références via le réseau d'élevage Inosys ovin viande et la réalisation d'études agrivoltaïques

## L'offre de service Caprin Lait

La Chambre d'agriculture de la Moselle a déployé une nouvelle offre de service au 1<sup>er</sup> janvier 2023 et propose différentes prestations pour les élevages Caprin Lait. Cette offre est commune sur la zone de 3CE.

Elle s'articule autour d'un contrat de collaboration dans lequel vos projets et attentes sont identifiés et pris en compte pour vous proposer un accompagnement personnalisé. Le conseiller peut vous accompagner sur les domaines tels que l'alimentation, la reproduction, la conduite du renouvellement, la qualité du lait, la production fourragère et la gestion de la pâture. La fréquence de rendez-vous en exploitation est plus ou moins régulière s'adaptant à votre demande. Le conseil peut également s'appuyer sur une collecte de données réalisée par nos ou vos soins.

La collecte de données comprend la partie contrôle des performances Lait de vos chèvres et également les tests de gestation, les pesées de chevrettes, les analyses de fourrages et les mesures de hauteur d'herbe.

## Lancement du projet Resi'Cow

**Interreg**



Cofinancé par  
l'Union Européenne  
Kofinanziert von  
der Europäischen Union

Grande Région | Großregion

La Chambre d'agriculture de la Moselle a le plaisir de vous annoncer que le projet Resi'Cow a reçu la validation officielle du Programme INTERREG VI Grande Région.

Ce projet porté par la Chambre d'agriculture de la Moselle est mené en collaboration avec dix-sept structures partenaires des régions wallonnes, luxembourgeoises et françaises.

Programmé sur une durée de trois ans, il vise à accompagner les éleveurs de la Grande Région dans l'adaptation au changement climatique de leur élevage. La coopération transfrontalière démarre donc sans attendre sur ce beau projet !

Contact : Julie Lefeuvre - Tél. 06 10 11 66 19  
julie.lefeuvre@moselle.chambagri.fr

# Salon International de l'Agriculture 2024

En 2024, le Salon International de l'Agriculture sort le grand jeu pour sa soixantième édition. Rendez-vous du 24 février au dimanche 3 mars, au Parc des expositions de la Porte de Versailles pour fêter l'anniversaire du plus grand salon de France.

**P**as moins de dix-sept producteurs et animateurs seront présents afin de représenter les couleurs de la Moselle au cœur du village Grand Est situé dans le hall 3 - Produits et saveurs de France.

2024 est également une année particulière pour le réseau des Chambres d'agriculture qui souffle sa centième bougie !

Un stand de 100 m<sup>2</sup>, financé par le Conseil Départemental de la Moselle, est prévu pour mettre en valeur les produits agréés «Qualité MOSL» et promouvoir le tourisme mosellan. Nos producteurs et l'as-

sociation «Les conserves de Perrette» accueilleront le public dans un espace voué à la

vente et à la dégustation. Afin de varier les plaisirs et faire connaître un grand nombre de

nos productions locales, seront présents au salon cette année :

- La Charcuterie : GAEC de

Beau printemps, Ranch des Bisons, Chardon Lorrain.

- L'Épicerie sucrée : La Corbeille Lorraine, Anthony Lang, Douceurs et Gourmandiz, les Glaces de Vittoncourt.

- L'Épicerie salé : Chris et Schengele, Les Conserves de Perrette.

- Les Jus de fruits : Cueillette de Peltre, Schmitt Thierry.

- Les Bières : La Grenouille Assoiffée, Brasserie Saint Livier.

- Les Alcools et liqueurs : Domaine Maujard Weinsberg (vins Aoc), Distillerie de Mélanie (eaux de vie) et la Distillerie du Castor (Whisky, rhum..), SAS Terres du Saulnois (vins de rhubarbe).  
Rendez-vous à Paris !

