



Nutizie Pasturale

CASGIU CASANU



Un peu de changement !

Alors que pour certains la campagne vient de se terminer, d'autres repartent pour une nouvelle année.

Dans ce numéro vous trouverez un rappel concernant les adhésions à Casgiu Casanu.

En effet depuis l'AG certaines manières de fonctionner ont changé : dès que vous signez votre bulletin d'adhésion vous êtes automatiquement concernés par l'utilisation du service auto contrôle.

Concernant les transports, nous avons combiné le service commercialisation et le service transport. En résumé en adhérant au service commercialisation vous adhérez automatiquement au service transport.

Projet ergonomie : Dans le cadre du projet présenté en Assemblée Générale qui va débiter en cette fin d'année, nous allons travailler en collaboration avec une ergonome. Lors des visites terrain d'Audrey, n'hésitez pas à lui faire connaître vos pénibilités de travail : qu'est-ce qui est pénible, pourquoi par exemple ! Vous pouvez également nous contacter directement pour cette phase de recueil de données.

Ainsi l'ergonome pourra, si vous le souhaitez et en fonction du nombre de volontaires, se rendre sur votre exploitation pour vous regarder travailler et essayer de trouver des solutions dans la limite du possible ! Cela peut être des postures, du matériel qui faciliterait le travail...

Contactez-nous pour en savoir plus !!

Dans ce numéro :

Témoignage être « producteur fermier »	2
Campagne 2021-2022: modification votées en Assemblée Générale	3
Associu Capraghji Corsi	4-5
Les chèvres de réformes	6
La santé des brebis: le parasitisme	7-8
Muntagnera-impighjera è credenze	9
ANPLF	10
L'ORAZIONE-Pastore di Corsica Edition Piazzola. Aiacciu	11
Comment remplir un Bon de Livraison?	12
Nos emballages	13

Témoignage être « producteur fermier »



TEMOIGNAGE

"Je suis Pascale Francillon, Fromagère fermière"

Nous travaillons en famille :

mon mari, Claude, et un de nos fils, Benoît, s'occupent des animaux et de la production du lait, tandis que notre autre fils Sylvain, et moi-même, travaillons à la fromagerie...

Pour moi, « producteur fermier » c'est une profession et un choix de vie. C'est travailler au contact des animaux tous les jours. Produire du lait cru - matière première « vivante » qui change en fonction des saisons - pour le transformer ensuite en fromages, est notre engagement quotidien. Être producteur fermier, c'est aussi la satisfaction de réussir nos fromages pour régaler nos clients.

C'est partager notre travail et nos connaissances avec des salariés, des stagiaires pour

leur faire découvrir notre métier. Enfin, c'est entretenir notre territoire et participer à la vie locale.

J'ai commencé à faire des fromages en 1984, en arrivant à Plantimay, ferme familiale depuis plusieurs générations ... La maman de mon mari, qui faisait du fromage pour leur consommation personnelle, m'a transmis son savoir-faire : ça m'a permis de trouver une activité propre au sein de la ferme, que j'ai ensuite pu développer à ma façon... »

A la ferme de Plantimay, située à Saint-Joseph-de-Rivière (Isère) dans le Parc Naturel Régional de Chartreuse.

Campagne 2021-2022 : modifications votées en Assemblée Générale

« Aux côtés des bergers depuis 1999, nous avons vu évoluer nos pratiques, nos troupeaux, notre métier. Aujourd'hui, afin de défendre le pastoralisme en général et les races corses en particulier, nous avons souhaité adapter notre fonctionnement afin de valoriser les installations en races corses ovines et caprines, sans toutefois exclure les bergers qui auraient fait le choix d'autres cheptels.

Parmi ces modifications, nous avons tout d'abord décidé d'ouvrir à tous les adhérents le service d'accompagnement aux autocontrôles.

L'Assemblée Générale a également validé la création d'un nouveau statut de membre pour les exploitants en races exogènes,

et la modification des statuts de membre actif et membre simple.

Seuls ces deux derniers auront désormais accès aux services de transport et de commercialisation, qui ont par ailleurs été fusionnés en un seul service d'appui à la commercialisation, avec une cotisation unique.

Cette cotisation vous permettra à la fois de réaliser vos transports auprès de vos clients corses comme vous le faisiez les années précédentes, et d'accéder au service de commercialisation groupée à destination de la Corse et du continent, sous réserve de signer le contrat de mandat de vente qui nous permettra de proposer vos produits aux clients que nous démarchons pour vous. »

Nelly Lazzarini

En résumé, les adhésions à Casgiu Casanu pour la campagne 2021-2022 c'est ...

	Membres actifs	Membres simples	Races exogènes
Auto contrôles	x	x	x
Commercialisation	x	x	
Transports	x	x	
Logo Casgiu Casanu	x	x	

Vous ne pourrez utiliser les services qu'une fois l'adhésion payée. Pensez à payer le jour de l'adhésion!!!

Casgiu Casanu, Association dévouée aux producteurs de fromages fermiers de Corse
A Casa Salsughia, 20200 Bonifacio - Tél : 04 95 25 65 74 / 06 25 62 18 34
Email : association@casgiucasanu.fr - Site web : www.casgiucasanu.fr

ADHESION 2022

SOCIÉTÉ : _____

NOM : _____

Prénom : _____

Date de naissance : ____/____/____

Date d'installation : ____/____/____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____

COMMUNE : _____

Téléphone : _____

Email : _____

N° SIRET : _____

Activité : ☐ Transformation de la totalité ou part
☐ Vente de lait régulier : ____ jours/semaine

Elevage : ☐ Ovin ☐ Caprin ☐ Bovin

Race(s) : _____

Statut de vente : Vente Directe - Dégustation - CEE

Gamme de production : _____

Période de production : _____

Êtes-vous jeune Agriculteur ? ☐ NON ☐ OUI, depuis le ____/____/____ jusqu'au ____/____/____

Merci de compléter et/ou compléter ci-dessous les informations qui auraient changé.

JE SOUHAITE ADHÉRER À CASGIU CASANU POUR L'ANNÉE 2022

Mon adhésion me permet d'accéder automatiquement au service d'autocontrôle

Attention : l'adhésion, le kit autocontrôle, ainsi que le rouleau de madrones (si vous y avez droit) vous seront distribués une fois votre adhésion réglée.

☐ J'adhère également à l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers

Total : 80 €

Une facture sera établie sur la base des renseignements fournis dans ce bulletin et vous sera transmise.

Mode de paiement :

☐ Par chèque ☐ Par prélèvement ☐ Par virement

Si vous choisissez un paiement par prélèvement, nous vous transmettrons un mandat SEPÀ à nous retourner complété et signé.

☐ J'autorise l'utilisation de photos/informations me concernant lors de publications via les différents supports de communication de Casgiu Casanu (Facebook, Instagram, bulletin d'information, site internet, ...)

☐ Je souhaite figurer sur le site web et sur l'annuaire

☐ Je souhaite recevoir des soirées, (journalistes, groupes) (de touristes, ...) sur mon exploitation

Dans le cadre du développement de certains projets, Casgiu Casanu peut être amenée à communiquer des coordonnées à ses partenaires. En cochant cette case, je m'oppose à la communication de mes coordonnées. ☐

Pour 2022, les thèmes de formation qui m'intéressent sont :

☐ Formations Jeunes Agriculteurs : _____

☐ Diversification fromagère : _____

☐ GBRH : _____

☐ Accidents en fromagerie et actions correctives : _____

☐ Autres : _____

☐ Je m'engage à respecter la charte de Casgiu Casanu :

☒ Je fabrique des produits fermiers uniquement avec le lait de mon troupeau ou sein de mon exploitation

☒ Je mets en place les mesures nécessaires pour prévenir les risques en appliquant les Bonnes Pratiques de Fabrication et les Bonnes Pratiques d'Hygiène, et en réalisant régulièrement les contrôles sanitaires sur l'ensemble des produits que je mets sur le marché.

Date et signature : _____

Associu Capraghji Corsi

L'Associu Capraghji Corsi a été créée en 2018 et regroupe aujourd'hui une cinquantaine d'adhérents.



Volontés de l'associu: L'Associu a pour volonté de défendre et préserver la chèvre Corse ainsi que son mode d'élevage traditionnel. La chèvre Corse est rustique, adaptée à son territoire. Néanmoins elle est actuellement soumise à différentes problématiques : sanitaire, faible productivité des troupeaux, éligibilité des surfaces, introduction de races exogènes...

Depuis avril 2019, deux postes ont été créés à l'ODARC afin d'assurer l'animation de la filière, la mise en place du schéma de sélection de la race et l'accompagnement des éleveurs dans la sécurisation et le développement de leurs exploitations.

Plusieurs actions sont menées depuis: Le haras de boucs a été relancé à Altiani avec pour objectif un progrès génétique par la voie mâle. L'objectif est de saturer les élevages en boucs de sélection afin d'accéder à des chevrettes de sélection. Plusieurs points sont contrôlés :

- Typage de la caséine alpha s1 sur les mères et les cabris pour connaître leur potentiel de qualité laitière.
- Contrôle sanitaire : négativité de la mère à bouc à la paratuberculose ; test de la mère au CAEV.
- Vaccins (paratuberculose, entérotoxémie, chlamydiose, fièvre Q) et vermifuges réalisés en centre d'élevage à Altiani.
- Performance laitière de la mère : quantité et qualité.
- Contrôle de filiation.
- Standard de race : conformité de la mère et du petit requise.

La 1ère vente proposant 21 boucs a eu lieu en mai 2021. 24 boucs ont été ramassés dans 11 élevages pour l'année 2021, ils seront proposés à la vente en mai 2022. La vente des boucs se fait en priorité aux éleveurs sélectionneurs, aux membres du contrôle laitier et aux JA.

Les boucs sont achetés aux éleveurs sélectionneurs (membres du CLO) par l'ODARC et ramassés à l'âge de 3-4 mois. Ils sont ensuite élevés à Altiani jusqu'à leur 18 mois, ils sont alors vendus au mois de mai, prêts pour la lutte. Des parcs ont été clôturés afin de mener les boucs dans le maquis.

Diagnostics d'élevage (conditions d'installation et de travail) en même temps qu'un recensement des cheptels de race Corse. 107 élevages ont pu être visités à ce jour pour 21 700 animaux recensés (hors chevrettes de renouvellement)

L'objectif des diagnostics d'élevage a été de faire un état des lieux de la filière caprine Corse. Aller à la rencontre des éleveurs de chèvres Corse a permis de leur montrer qu'il y avait une réelle volonté de redynamiser et restructurer la filière. Selon les réponses obtenues, les actions prioritaires pour améliorer les conditions de travail et d'installation des capraghji pourront être dégagées.

- Suivi des axes de travail de la filière via un comité technique caprin.
- Les liens avec Capgènes ont été renforcés. Plusieurs échanges téléphoniques et par mail ont été réalisés depuis pour affiner les critères et méthode de sélection. Un projet de génotypage est en cours et 2 boucs vont être envoyés à Capgènes pour un projet de cryoconservation.: Le but est de sécuriser la race à très long terme.
- Une étude sur le CAEV a été entreprise en partenariat avec le GDS et le GTV. Il s'agit de faire un premier point sur la situation en Corse vis-à-vis de ce virus. D'après les premiers résultats, il s'avère que le CAEV n'épargne que très peu de troupeaux
- Une étude élargie sur la caséine alpha S1 a été entreprise.

IPG cabri de lait: Un travail sur l'IGP cabri de lait corse - caprettu di corsica a été entrepris avec, dans un premier temps, le renouement des liens avec l'INAO. Lors des abattages de Noël, plusieurs mesures ont été réalisées sur 261 cabris : poids vifs sur les élevages, poids carcasse, état d'engraissement, rendement carcasse. Le cahier des charges est en cours d'élaboration en partenariat avec l'INRA, l'ODARC, les chambres d'agriculture et l'ILOCC.

Contacts:

Aurélia Sabiani, Présidente de l'Associu Capraghju Corsi 06.24.43.72.43

Mathieu Mariani et Dolly-Laure Guidoni, chefs de projet pour la filière caprine à l'ODARC 06.22.08.97.62 et 06.22.08.81.91



Aurélia Sabiani et Dolly-Laure Guidoni,
Associu Capraghji Corsi

Les chèvres de réformes

« Approvisionnement en viande caprine de collèges drômois Le syndicat caprin de la Drôme travaille depuis 2005 sur la valorisation de la viande de chèvre de réforme.

En 2012, il s'est rapproché du département pour la création de recettes. Ce dernier s'est montré intéressé par l'approvisionnement en viande de chèvre locale des cantines des collèges drômois.

Le syndicat est donc intervenu lors de formations des cuisiniers afin de leur présenter les morceaux de viande et des recettes.

Face à la réaction positive des cuisiniers, le syndicat et le conseil général de Drôme ont mis en place un approvisionnement des collèges depuis début 2013. Les commandes sont passées sur la plateforme Agrilocal qui a été lancée par le département et la chambre d'agriculture de la Drôme.



Les collèges lancent des appels d'offre auxquels les producteurs répondent en proposant un prix.

- Bilan depuis un an (réelle autonomie dans les commandes depuis septembre 2013) :

- Une dizaine d'éleveurs caprins approvisionnent les collèges en viande de chèvre ;
- - Quatorze des 30 collèges du département ont déjà proposé de la viande de chèvre ;
- - En général, un collège achète 40 à 60kg de viande (quantité pouvant aller jusqu'à 80kg) à chaque fois que de la viande de chèvre est proposée à un repas. »

<https://www.aveyron-bio.fr/fr/produisez-bio/documents/Document-de-restitution-valoris.pdf>



Document de restitution de valorisation de la chèvre (chèvres alpines)

Une chèvre peut-être valorisée jusqu'à environ 360 euros

- 13kg de viande destinés à la fabrication de saucisson par chèvre Ajout de porc durant la transformation
- 9 kg de saucissons produits (après séchage), prix de vente : 23€/kg
- 4,5 kg de viande destinés à la fabrication de terrine par chèvre Ajout de porc durant la transformation
- 9 ou 10kg de terrine, prix de vente : 16€/kg

La santé des brebis: le parasitisme

« Le parasitisme est indissociable de la pratique du pâturage en élevage. Pour les adultes, le suivi parasitaire, notamment les strongles, doit être régulier par la réalisation de coproscopies.[...] Pour les agnelles, jeunes béliers ou béliers récemment achetés, il faut être vigilants, car ce sont les animaux les plus fragiles. La surveillance doit être accrue. Les principaux risques sont résumés ci-après. »

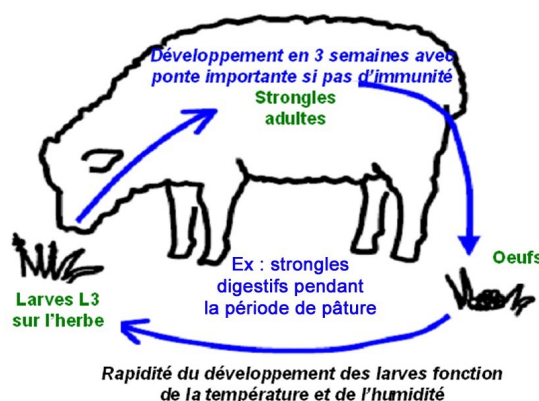
Les strongles gastro-intestinaux:

- Perte de production
- Défauts de croissance
- Trouble de la reproduction
- Mortalité

Conduite du pâturage (gestion et rotation des parcelles)

Elimination des vers

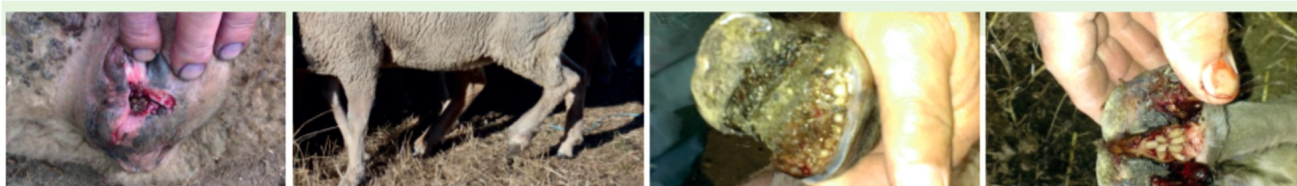
Amélioration de la résistance des animaux (nutrition, sélection génétique)



Les myiases: Occasionnées par 2 mouches: Wohlfahrtia magnifica et Lucilia sericata

- Affaiblissement
- Perte de poids et d'appétit
- Zones lainées altérées
- Plaies parfois profondes et surinfectées
- Ecoulement au niveau vulvaire
- Boiteries

Traitement insecticide, associés si nécessaire à un retrait manuel des vers à une antibiothérapie en cas de surinfections.



Crédits photos : Alliance Pastorale Pôle Santé Animale et éleveurs ovins.

Les strongles respiratoires

- Gêne respiratoire
- De la toux
- Du jetage (écoulement nasaux)

- Gestion des pâtures
- Traitements anthelminthiques raisonnés

Les douves (la grande douve : Fasciola hepatica et petite douve du foie: Dicrocoelium lanceolatum):

La petite douve: Hôtes intermédiaires: Fourmis et les petits escargots

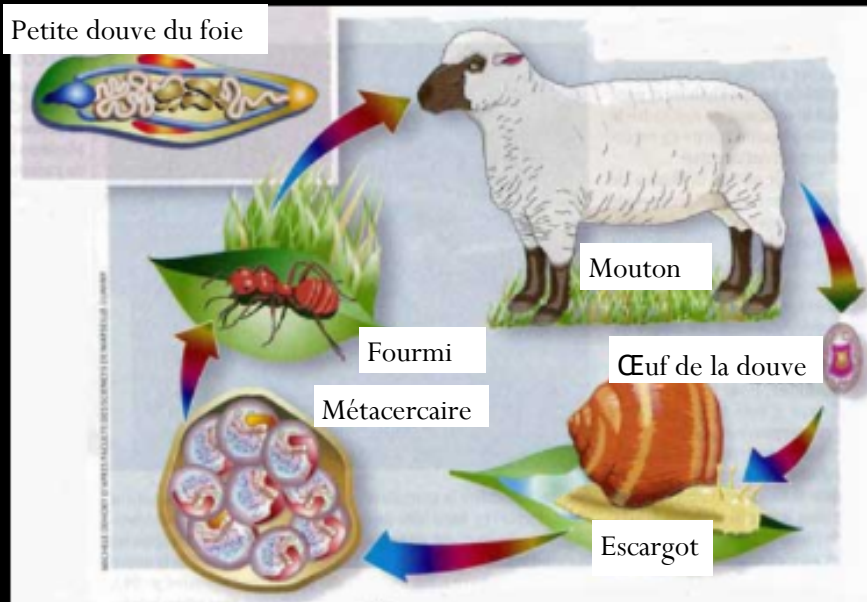
La grande douve: Hôtes intermédiaires: petits escargots d'eau douce

- Mauvais état général
- Amaigrissement
- Diarrhée
- Laine de mauvaise qualité
- Diminution de la production

- Anémie et affaiblissement de la brebis
- Muqueuses pales
- Œdème sous-glossien
- Amaigrissement
- Diarrhée chronique

Cycle de vie de la petite douve du foie :

Petite douve du foie



Dans les 2 cas, le diagnostic va prendre en compte les signes cliniques et les résultats d'analyses coproscopiques (+ les observation à l'abattoir).

Muntagnera-impiaghjera è credenze

Mintigunendu Petru
Antonù

Si ne fala à la marina
Ingutuppatu in un pilonu

Luci a steddà matuttina

RIPIGLIU

Ind'è sta piaghja abbuttata
Da lu Turcu è lu Francesi
À lavurà in sta ghjurnata
Ti custringhji u Ghjenuvesi

À straziera ghjuvanucciu
Si ne fala da a muntagna
Quandu hè fiuritu lu tarabucciu
Vole à stantarà l'altagna
Nantu à sta piaghja disbittata
Ci stà un fiatu murtali
Ùn temi a morti spietata
Porti li to animali

Nantu à a strada ciuttulata
Pidà versu à a marina
A staghjoni hè principiata
Hè siccata la vadina

Nantu à sta piaghja cumprata
Da lu riccu è lu banchieru
Lampu una chjama rivultata
Da metta fora u stragneru

impiaghjera

A muntagnera hè sempre stata un mumentu sacru è periculosu.

In ogni pieve, i pastori mittiani à banda sottu à a prutezzione di Sant'Antone. I pastori andavani à a messa nanzu di purtà a banda in muntagna.

In Venacu, l'impiaghjera ùn si facia micca nanzu à a festa di San Michele è per u Niolu i pastori aspittavani a messa di A Santa di u Niolu.

U fattu di mette a banda sottu à a prutezzione di u Santu era una manera di prutege l'animali da i periculi di a muntagna: e timpesti, a volpe, a morte...

Aiutu: Pierre Jean Luccioni



ANPLF



Questions et échanges entre éleveurs et techniciens ANPLF:



QUESTION: Un fermier souhaite incorporer des herbes fraîches d'un maraîcher voisin à ses fromages frais. Il se demande quelle est la procédure de nettoyage et/ou de traitement de ces herbes avant incorporation.

J'ai vu que le GBPH FR recommandait de bien laver et nettoyer les souillures, et que le GBPH européen recommandait dans certains cas une pasteurisation.

Quelles sont vos pratiques?

REPONSE: Le GBPH nous dit qu'il n'y a pas d'obligations de moyen. Le conseil est de laver au minima les herbes fraîches avec de l'eau claire ou éventuellement avec du vinaigre.

QUESTION: Quels fromages fumer à chaud et quels fromages fumer à froid.

REPONSE: Les fromages fermes, comme le gruyère, l'emmental, la tomme ou le crottin de chèvre sont fumés à froid. Sont fumés les fromages qui seront conservés quelques jours.

Les fromages tendres comme le reblochon, le camembert, l'époisse, le munster ou le saint félicien peuvent être brièvement fumés à chaud. Sont fumés à chaud les fromages qui vont être consommés ou utilisés immédiatement dans une recette. Une fumaison à chaud permet d'obtenir une pâte idéale à utiliser pour certaines recettes comme les fondues de vacherin ou encore la tartiflette.

Attention: Certains fromages, comme les bleus, ne supportent pas le fumage qui détruit leur saveur au lieu de l'enrichir.

L'ORAZIONE- Pastore di Corsica Edition Piazzola. Aiacciu

Un rituel magique, pratiqué jadis par les bergers corses, est en voie de disparition : l'orazione ou a raggione (l'oraison) qui est un bout de corne dans lequel est dissimulé un objet bénit, connu du curé et de lui seul (le curé corse se prêtait ainsi à un rituel païen pourtant déconseillé par la tradition chrétienne).

Le jour de la célébration di Sant'Antone di e Chjarasgie (saint Antoine de Padoue), les bergers suspendaient ce bout de corne au cou d'une chèvre, d'une brebis ou d'un « castratu » (bête castrée).

L'orazione, qui était confiée au curé chargé d'y placer un objet bénit, devait rester quelques jours dans l'église à côté de la statue du saint patron de la paroisse avant d'être rendu à son propriétaire. Il insérait dans la partie creuse (soit un morceau de charbon du feu de Noël, soit un fragment de cire d'un cierge allumé près de la statue d'un saint protecteur, soit une médaille pieuse, soit un morceau de petit pain ou une feuille d'olivier des Rameaux, soit trois grains de gros sel. Placée dans la pointe de corne, une statuette représentant Sant'Antone accompagnait obligatoirement l'un de ces objets bénits.

Si le berger cherchait à savoir ce qu'il y avait à l'intérieur, non seulement l'amulette perdait son pouvoir de protection mais elle attirait aussi le malheur sur le troupeau. Il fallait que le contenu reste secret pour que l'orazione garde son pouvoir de protection contre le tonnerre, les éclairs ou le... renard !

Dans de nombreux villages, l'usage était de mettre le pain bénit de saint Roch, un pétale di u fiore di Sant'Antone (le lys blanc) et une tige di vinestra (le genêt) dans le bout de corne. On raconte qu'un jour un troupeau avait été piégé par un grand incendie qui s'était déclaré au dessus d'un village, plusieurs bêtes avaient péri mais le groupe de chèvres où se trouvait u castratu (la bête meneuse castrée) qui portait a l'orazione a été épargnée.

In Chisà, on accrochait une petite plaque métallique repliée au cou d'une chèvre. Elle contenait une prière écrite par le curé sur un morceau de papier et il ne fallait surtout pas l'ouvrir, cela portait malheur.

In Sant'Antone di Ghisunaccia, in Linguizzetta, in Petralba, in Galeria, in Piana, in Òcana, in Pruprià ou in Bunifaziu, a l'orazione était un petit sac cuir ou de toile cousue, u brevu di San'Ghjuvanni (bréviaire de saint Jean), qui contenait divers objets bénits.

In Ghisunaccia et in Mazzola, les bergers accrochaient une médaille ou un crucifix au cou d'une chèvre ou d'un mâle castré pour protéger le troupeau.



Comment remplir un Bon de Livraison?

DATE _____		LIVRAISON N° 44	
EXPÉDITEUR		DESTINATAIRE	
Nom—Prénom Adresse		A Tinella 15 rue Napoléon 20200 Bastia	
Réf. commande :		Port :	
Emballage :		Conditions de paiement :	
		EXACOMPTA	
Nous nous réservons la propriété des marchandises jusqu'au paiement intégral de notre facture.	Type de fromage venachese (brebis)		
	Lot num 12.01	4kg100	
	10 pièces		
	Type de fromage venachese (brebis)		
	Lot num 02.01	2kg200	
	5 pièces		
	Total: 6kg500 - 1 colis		
Reçu les marchandises ci-dessus en bon état		Signature :	
A VERO le 20/09/2021		X	

Il est indispensable que toutes ces données soient inscrites sur votre Bon de Livraison.

Rappel: La traçabilité externe est obligatoire. Vous devez savoir quels fromages, sont sorties de la fromagerie et pour aller où! Ces données sont essentielles dans le cas d'un rappel de produits!

NOS EMBALLAGES

Emballages	dimensions	PU HT	PU TTC
Cartons petit modèle Niolu / Calinzana	280*205*100	0,42	0,50
Cartons moyen modèle Venachese / Bastelicacciu	340*240*125	0,50	0,60
Cartons grand modèle Brocciu	400*235*180	0,58	0,70
Adhésif	48mm*100m	2,67	3,20
Papier alimentaire	Carton de 15 kg	58,33	70
Sacs fruits petit format (1kg)	Carton de 1000	33,33	40
Sacs fruits petit format (2kg)	Carton de 1000	35,83	43





CAVICA

Coopérative Agricole d'Approvisionnement et de vente

Z.I. du Vazzio
20090 Ajaccio

Tél: 04 95 20 39 74
Fax: 04 95 20 96 52

Pour vos exploitations nous vous proposons:

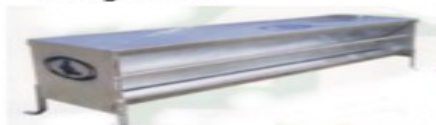
Equipement et fourniture pour
fromagerie fermière :

- Moules, faisselles jetables...
- Tables d'égouttage & accessoires divers
- Tank à lait réfrigérés neufs
- Présure & ferments
- Bidons à lait...

Des équipements nécessaires à votre élevage:

- Alimentation (garantie sans OGM), fourrages du bétail
- Semences...
- Tunnels pour stockage & élevage
- Parcs de contention
- Remorques/bétaillères
- Matériel d'irrigation

Mangeoires



Contention



Bétaillères Ifor Williams



Cartons transport pour fromages



Tunnels d'élevage / stockage



NOUVEAUTE:

Conteneurs isothermes de
25L à 100L



Pensez au tri des déchets sur vos exploitations, les coopératives collectent les emballages vides
2 fois par saison: 04 95 20 39 74

canico

Casamozza, 20290 Lucciana,
04 95 38 36 36
20240 Ghisonaccia,
04 95 56 51 51
Jérôme MARIOTTI
07 77 84 87 54



DP NUTRITION,
une gamme d'aliments adaptée
pour vos animaux
bovin, ovin, caprin, volaille, porc, lapin



DP CHEVAL,
La réponse à tous les types de conduite
d'élevage et d'écurie



Dossier 2013/2014



Corte Distribution

VINS

BOISSONS

SPIRITUEUX

PRODUITS AGRICOLES

RN 200 - 20250 CORTE - TEL. 04 95 46 06 17 - FAX. 04 95 46 11 85

SiliGom

Roulez en toute Sérénité

SILIGOM - VENTURINI PNEUS

De la Gare
20250 Corte

Téléphone: +33 4 95 46 02 15

Fax : + 33 4 95 46 24 22

Email : sarlventurinipneus@hotmail.fr

Heures d'ouverture

Lundi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mardi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mercredi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Jeudi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Vendredi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Samedi:	Fermé
Dimanche:	Fermé



RAPPELS

Pour le bon fonctionnement de vos services

Autocontrôles : pour la prise en charge d'un autocontrôle, le dépôt direct d'échantillons au laboratoire ou toute information complémentaire, contactez **impérativement Audrey**.

Transport : pour vos demandes d'enlèvement, contacter **systématiquement Sylvie** !
Les informations dont nous avons besoin pour réaliser votre demande de prise en charge sont :
- l'expéditeur, le destinataire (adresse exacte de livraison), nombre de colis et poids total.
En cas d'absence de réponse, contacter Audrey.

Commercialisation : la signature d'un mandat de vente pour faire partie du service est obligatoire. Plus tôt vous le signez, plus vite nous pourrons proposer vos produits aux différents clients démarchés par **Marie-Pierre**. **Contactez-la** pour plus d'informations.

Vos contacts au sein de l'association

Présidente : Nelly LAZZARINI - 06 07 98 43 25

Administration générale :

Jean-Christophe ALBERTI, Directeur - 06 31 02 97 27
direction@casgiucasanu.fr

Animation, Auto-contrôles, Formation, ... :

Audrey TIRROLONI, Animatrice - 06 25 62 18 34
animation@casgiucasanu.fr

Commercialisation, commandes collectives :

Marie Pierre OCCHIONI, Animatrice Commerciale - 06 28 75 50 44
commercialisation@casgiucasanu.fr

Transport, facturation, ... :

Sylvie DELOYE, Assistante d'animation - 07 88 42 41 28
contact@casgiucasanu.fr

Ont participé : Audrey Tirroloni, Marie Pierre Occhioni, Sylvie Deloye

Sources : ANPLF, Associu Capraghji Corsi, GDS Creuse, syndicat caprin de la Drôme

Publié avec le concours de

