



Juillet 2014
N° 15

Pampille Caseine et Myosine

Un petit effort

On pensait tous que cela n'arriverait jamais et pourtant, ça y est : Marie-Annick va finir par partir. Alors bien sûr, on peut continuer à lui tresser des louanges sans fin, toutes méritées. On peut aussi rigoler un peu jaune en disant que Véronique et Gilles ne seront pas trop de 2 pour la remplacer.

Et puis, ce qu'on peut faire aussi, c'est essayer de profiter de ce sang neuf pour innover et encore mener à bien ce qu'on a jamais vraiment réussi à faire.

J'aimerais bien qu'on commence par là, par une tâche très pratique mais très utile aussi. Je veux parler de l'observatoire des prix des fromages fermiers sur le département. Véronique a joint à ce Pampille une fiche à remplir à ce sujet, je voudrais que tout le monde fasse un petit effort et prenne 10 minutes nécessaires pour la remplir. Je sais que c'est un peu pénible, qu'il faut peser ses lactiques au démoulage (une fois, ça suffit) trouver son tarif distributeur, etc ... Même si on a essayé de faire une fiche simple, je sais que ça n'est pas toujours

facile de trouver le temps car pris dans le quotidien. Je sais tout cela mais je vous demande un petit effort. D'abord parce que cet outil est intéressant que si un grand nombre de producteurs répond, alors il peut être utile à tout le monde. Et aussi parce qu'on a besoin de montrer au niveau régional et national qu'on est capable de fournir des informations pertinentes sur notre filière.

Quant à Gilles, il joint à ce Pampille un questionnaire à l'attention des producteurs de viande afin de mieux connaître par espèce vos produits réalisés, le mode d'abattage, de découpe et de transformation. Tous ces éléments seront utiles pour cibler les actions à mettre en place.

Pour Marie-Annick, on lui souhaite tout de même une bonne retraite et on trouvera bien un moyen de lui démontrer toute notre reconnaissance.

F. BLANCHARD
Président APFI



SYNDICAT CAPRIN
Zac Grenoble Air Parc
38590 St-Etienne-de-St-Geoirs

Un petit mot pour Hélène



Nous avons la tristesse de vous annoncer le décès brutal d'Hélène Millon survenu au début de ce mois de juillet.

Nous voulons juste honorer sa mémoire en se rappelant sa forte implication au démarrage de notre association dont elle fut la première présidente. A cette époque, tout était à faire et son énergie nous a été bien utile.

Elle est venue fêter nos 20 ans lors de notre dernière assemblée générale, mais même si elle restait fière du parcours accompli, elle n'avait plus la même énergie. En fait, elle ne s'était jamais vraiment remise de l'alerte sanitaire qui avait touché sa ferme il y a environ 2 ans et malgré nos efforts, nous n'avions pas su l'aider à se libérer du sentiment mêlé d'injustice et de culpabilité qui était le sien après cette affaire.

Nous nous rappellerons autant de son courage que de sa détresse pour notre action future.

F. BLANCHARD
Président APFI

SOMMAIRE

- > Edito : Un petit effort - F. Blanchard
- > Un petit mot pour Hélène - F. Blanchard
- > Bonjour - Au revoir - V. Gitton, G. Testanière, M.-A. Dye
- > Groupe viande :
 - Conserves mesurez la température dans le bocal - G. Testanière
 - La prestation proposée par APFI - G. Testanière
 - Un peu de vocabulaire - G. Testanière
 - Etiquetage risque de changement - G. Testanière
 - Calendrier des formations
 - Note de flexibilité en viande - G. Testanière
 - Offre de canards gras prêts à gaver - G. Testanière
 - CROF caprin : promotion de la viande de chevreaux - G. Testanière
- > Groupe fromage :
 - Quelques résultats de rendements fromagers - M.A Dye
 - Calendrier des formations
 - Dérogation à l'étiquetage nutritionnel en cours - V. Gitton

- Le St-Marcellin à l'honneur à l'assemblée nationale - P. Francillon
- > Les nouvelles d'APFI
 - Assemblée générale du 22 avril 2014 - V. Gitton
 - Rencontres et réunions de travail
 - Répondez aux rapports de contrôle de la DDPP - V. Gitton
 - Les formations réalisées
- > Les nouvelles du syndicat caprin
 - Les éleveurs se mobilisent pour une commande groupée de correcteur azoté - M. Mailler
 - Calendrier des formations
 - Recherche de candidats AB Epluche - M.A Dye
- > Prochaines rencontres :
 - 24 et 25 septembre 2014, à Chabeuil 1^{re} rencontre nationale «Viande de Chèvre»
 - 21 octobre 2014, à Voiron journée régionale pseudomonas avec le PEP caprin

BONJOUR - AU REVOIR

*Véronique
Virginie*



Je suis arrivée à la Chambre d'Agriculture en 2001 en tant que conseillère d'entreprise. Depuis cette date, j'ai eu l'occasion de travailler avec les agriculteurs du Nord-Isère sur les projets d'installation, de modernisation ou de ré-orientation des exploitations.

Chemin faisant, j'ai moi-même décidé de ré-orienter mon métier. Suite à ma rencontre avec les représentants d'APFI, l'animation de l'association et les missions «transformation fromagère» m'ont été affectées.

Depuis le mois de janvier, je travaille à mi-temps avec Marie-Annick.

Cette chaleureuse collaboration alliant expertise professionnelle et bonne humeur m'a permis de découvrir les missions du technicien APFI ainsi que les

conditions de mise en œuvre.

Pendant cette période, je suis également allée en formation à l'ENIL d'Aurillac et j'ai pu tisser un réseau professionnel auprès des spécialistes sur le fromage.

Certains producteurs m'ont ouvert la porte de leur fromagerie afin que je mette la main à la pâte.

Nous aurons l'occasion de nous connaître lors des formations, de la journée pseudomonas et ou sur vos exploitations. Alors, je vous dis à bientôt.

Notre assistante, Virginie Jimenez consacrera désormais une partie de son temps au bon fonctionnement d'APFI et de nos activités.

Elle connaît bien les missions d'assistante au service des associations puisqu'elle travaille déjà pour les comités de territoire en Isère-Porte des Alpes et Belledonne.

Virginie réalise aussi des dossiers auprès des agriculteurs : la déclaration PAC graphique n'a plus de secret pour elle !

V. GITTON
Chambre d'Agriculture Isère



Gilles

Mon parcours :

➤ 1999 : ENITA de Clermont-Ferrand après un passage par la fac.

➤ 2000 - 2005 : ADASEA du Vaucluse, puis des Côtes d'Armor dans les domaines de l'installation et des CTE. Beaucoup (trop !!) d'instructions de demande d'aides.

➤ Depuis 2005 : Chambre d'Agriculture de l'Isère : conseiller d'entreprise : accompagnement des agriculteurs dans leur projet (installation, difficulté, changement de production, agriculture biologique...), formation en gestion (calcul de coût de production...). Des détours par la SENURA et la FDCUMA...

➤ Mon travail à l'APFI : 2 jours par semaine dans les domaines des produits carnés et végétaux : Plan de

Maîtrise Sanitaire, dossier d'agrément, autocontrôle, formation, appui à l'élaboration d'un atelier de découpe, appui technique...

Le reste du temps, je conserve mon poste de conseiller d'entreprise. Absent les mercredi des semaines paires.

Intérêt pour ce poste : avoir un poste plus technique. La transformation des produits me plaît à titre personnel. J'aimerais à terme aller au delà du réglementaire en étant capable de donner des conseils en technologie.

D'où vient l'accent ? Du Vaucluse, département dont je suis originaire et où je suis né en 1975.

G. TESTANIÈRE
Chambre d'Agriculture Isère



Marie-Annick



L'heure de la retraite.

C'est le moment privilégié où l'on peut se mettre en retrait tout en ayant le droit de toucher un revenu !

Pour ma part j'ai eu en plus la chance d'avoir pu partager mes expériences, mes connaissances et mes questionnements avec deux successeurs pendant 6 mois, il est donc simple de se retirer tout en restant disponible pour leurs demandes.

➤ Qu'a donc été ce métier passionnant que j'ai pu exercer à vos cotés pendant 27 ans ?

En théorie nous sommes qualifiés de «conseiller» et il ne faut pas oublier le vrai sens du mot : réfléchir avec, donner un avis (et non pas prescrire !) pour savoir rester à sa place. J'ai donc travaillé sur l'élevage caprin (au départ) et les conditions de production, puis de transformation du lait en fromages. Très vite sont arrivés de façon croissante les problèmes réglementaires qui nous ont entraînés dans une nouvelle gestion des soucis sanitaires.

En pratique j'ai tenté d'écouter vos demandes individuelles, dans un premier temps (élevage, technologie fromagère) et d'analyser à travers vos propos ce qui n'allait pas bien à ce moment là dans le fonctionnement global : problème d'organisation, financier, manque de connaissance sur un secteur, répartition du travail ...

Ensuite reste l'alchimie de la relation qui permet ou non que le dialogue s'instaure et la confiance s'établisse. Pour cela il faut du temps et de la disponibilité.

En 27 ans les techniques ont beaucoup changé et le suivi de ces évolutions a été passionnant.

La deuxième partie de mon métier a été de répondre aux demandes collectives de la filière à travers le PEP, le syndicat caprin, la pépinière de chevrettes, la SICA chèvr'isère

Et enfin APFI. Pour ce faire j'ai eu la chance d'être entourée de producteurs, responsables professionnels exceptionnels. Ils ont accepté de mettre au service de ces groupes leur générosité, leur compétence et ils ont toujours assumé totalement leur responsabilité.

Ces conditions étant réunies cela nous a permis de proposer d'autres actions qui tout en répondant à des demandes individuelles étaient les soucis de tous : le regroupement des jeunes reproducteurs à la pépinière, la mise au point du fromage «Cabrille» avec la SICA chèvr'isère, et le lancement du travail sanitaire et réglementaire avec APFI.

Que d'échanges et de rencontres, d'anecdotes amusantes et de souvenirs douloureux !

De quoi alimenter mes réflexions encore bien des années sans pour autant jamais tout comprendre !

Pour prolonger tout ce travail je reste bénévole au sein de l'association Ecout'agri, sans oublier de garder du temps pour la famille, les amis, le piano et bien d'autres nouvelles activités.

M.-A. DYE
Chambre d'Agriculture Isère

GROUPE VIANDE

Conserve, mesurez la température dans le bocal

L'APFI s'est dotée d'un nouveau matériel pour mesurer l'évolution de la température dans les bocaux lors de leur passage en autoclave. L'objectif est de répondre à la demande de la Direction Départementale de la Protection des Populations en validant les barèmes de stérilisation à moindre coût.

Suite au défaut de stérilisation sur de la tapenade en 2011 ayant conduit à l'hospitalisation 5 personnes dans le Vaucluse, la DDPP a augmenté sa vigilance sur les traitements thermiques appliqués aux produits en conserve. Les producteurs doivent prouver que le barème de stérilisation appliqué (couple temps/température) sur les produits permet de détruire toutes les bactéries et notamment Clostridium Botulinum bactérie responsable du botulisme, maladie mortelle.

La validation de ces barèmes de stérilisation par un bureau de contrôle habilité engendre des coûts difficilement supportables à l'échelle d'un producteur fermier, notamment avec une gamme large de produits. L'APFI a proposé en accord avec la DDPP de l'Isère que les barèmes de stérilisation puissent être réalisés par les producteurs eux-mêmes à l'aide de «thermo-boutons» encadrés par le conseiller.

Le thermobouton est un thermomètre enregistreur de la taille d'une pile bouton que l'on glisse dans le bocal au moment de l'autoclavage. Il mesure l'évolution de la température à cœur du produit pendant toute la durée de la stérilisation. Un logiciel détermine ensuite à partir des températures enregistrées la valeur

stérilisatrice du produit. La valeur stérilisatrice à atteindre est fonction du risque présenté par le produit. Plus le produit risque de contenir des bactéries, et notamment Clostridium Botulinum, plus il faudra le chauffer longtemps au-delà de 100°C, donc plus la valeur stérilisatrice sera élevée. Parmi les valeurs stérilisatrices les plus faibles, citons l'exemple du foie gras car ses propriétés physiologiques le «protègent» des bactéries. A contrario, les escargots ou les légumes qui sont au contact de la terre (lieu de prédilection du Clostridium Botulinum) nécessitent des valeurs stérilisatrices élevées.

L'APFI incite tous les producteurs réalisant des conserves à faire valider leurs barèmes de stérilisation. Au delà de l'aspect réglementaire, la réalisation des barèmes peut permettre dans certains cas d'améliorer la qualité organoleptique du produit en appliquant un couple temps/température plus adapté au produit.

G. TESTANIÈRE

Chambre d'Agriculture Isère



Le thermo-bouton au cœur du produit

La prestation proposée par l'APFI

Le conseiller vient une demi-journée dans votre laboratoire.

Ce jour là vous préparez le produit à autoclaver. Il installe le matériel dans les bocaux.

Vous réalisez votre stérilisation dans les mêmes conditions que d'habitude.

Il prend le matériel dans les bocaux et à l'aide du logiciel qu'il aura installé sur votre ordinateur, il récupère les températures, trace la courbe correspondant à votre barème de stérilisation et calcule la valeur stérilisatrice du produit. A cette occasion, il vous forme à la manipulation du logiciel.

Cette première étape vous permet de déterminer le point froid de l'autoclave.

Vous êtes ensuite autonome pour calculer les barèmes de stérilisation sur vos autres produits.

Il vous remet un modèle de dossier pour présenter vos mesures et résultats à l'administration en cas de contrôle.

Vous pourrez conserver le matériel pendant un mois pour vous laisser le temps d'appliquer la méthode à d'autres produits.

Le conseiller veillera à la validation du dossier final.

Coût de la prestation : 100 € HT pour les adhérents, 350 € HT pour les non-adhérents.

Possibilité de réaliser le dossier complet (détermination des barèmes par produit, rédaction du dossier) au tarif de 70 €/ la demi-journée (pour les adhérents), sur devis.

Contact :

Gilles Testaniere au 06 59 54 89 92
ou par mel : gilles.testaniere@isere.gouv.fr.

Un peu de vocabulaire...

✓ Traitement thermique : Processus qui vise à détruire les capacités de reproduction des microorganismes dans le milieu où ils subissent l'action de la chaleur. On distingue 3 types de traitement thermique : la cuisson, la pasteurisation et la stérilisation.

✓ Cuisson : Opération par laquelle un aliment est transformé dans sa biochimie par l'action de la chaleur afin d'obtenir des caractéristiques intéressantes (couleur, texture, goût...).

✓ Pasteurisation : Traitement thermique ayant pour but de **détruire les organismes thermosensibles** et en particulier les bactéries pathogènes non sporulées. Elle assure une qualité hygiénique et une stabilité de courte durée définie par la Date Limite de Consommation (**DLC**) du produit.

Les températures de pasteurisation se situent entre 50 et 100 °C selon la durée de chauffe, c'est un couple temps/température. Ce sont les produits faits par nos grand-mères dans leurs lessiveuses. Elles conservaient les produits au frais à la cave et les consommaient au plus tard avant le début de la nouvelle saison.

✓ Stérilisation : Traitement thermique qui vise à **détruire tous les microorganismes** (forme végétative et spore). Elle assure une stabilité de longue durée, à température ambiante, définie par la Date Limite d'Utilisation Optimale (**DLUO**). La stérilisation ne commence qu'à des températures supérieures à 100 °C. Elle nécessite l'utilisation d'un autoclave.

✓ Valeur stérilisatrice : Temps en minutes passé à cœur du produit à la température de référence de 121,1 °C. Comme on ne travaille pas toujours à cette température, un tableau donne des correspondances pour mesurer l'efficacité du couple : température obtenue un cœur du produit et durée de maintien à cette température. Par exemple, 1 minute à 100 °C correspond à 0,008 minute à 121,1 °C.

✓ Semi-conserve : C'est une denrée alimentaire dans un récipient étanche et qui a reçu un traitement en vue d'une conservation plus limitée. Elle doit être conservé au froid. Préférez le terme de « pasteurisé » ou « mi-cuit » qui induit moins le consommateur en erreur.

✓ Conserve : Denrée alimentaire dont la conservation est assurée par la combinaison des deux techniques suivantes :

conditionnement dans un récipient étanche aux liquides ; aux gaz, et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55 °C.

et traitement par la chaleur ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée et la rendre impropre à l'alimentation humaine.

G. TESTANIÈRE
Chambre d'Agriculture Isère



Étiquetage : risque de changement à partir du 13/12/2014 !

L'information du consommateur devrait être plus précise (valeurs alimentaires...). Pour les produits fermiers il y aura sans doute des allègements adaptés et aussi des délais pour passer les stocks d'étiquettes.

Calendrier des formations viande :

PRODUITS CARNÉS ET VÉGÉTAUX :

Contact : Gilles Testanière au 06 59 54 89 92

La liste ci-dessous pourra être complétée en fonction des besoins. Les intervenants étant très sollicités, faites en part rapidement pour une formation pendant l'hiver.

	Intervenant	Quand	Pour qui, pourquoi
Les bases de l'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire en atelier de transformation carnée et végétale	Francis Martinet	2 j - 15/10-16/10 St-Etienne-de-St-Geoirs	Au moins une personne travaillant dans l'atelier doit avoir fait cette formation. Connaître (ou revoir) les règles de base de maîtrise de l'hygiène dans son laboratoire. Être en mesure de rédiger son PMS.
Nouvelle technique de découpe de la volaille et transformation crue en volaille	Francis Martinet	1 j - 17/10 à définir	Une formation pour gagner en productivité (30 % de temps gagné en découpe grâce à l'obus) et en valeur ajoutée (saucisse, marinade, paupiette, rôti, escalope...).100 % pratique !
Contrôle ante et post-mortem pour les abattoirs de volailles	Francis Martinet	9-10/02 Lieu à définir	Formation obligatoire pour toute personne souhaitant avoir un abattoir de volailles agréé. Pré-requis : avoir suivi une formation à l'hygiène.
Améliorer ses pratiques de mise sous vide	Yves Arnaud	19 mars 2015 St-Etienne-de-St-Geoirs	Pratique commune, la mise sous vide n'en reste pas moins une technique à maîtriser. A partir de vos retours d'expérience, des conseils pour gagner en DLC et en présentation du produit.
Améliorer ses pratiques en charcuterie (cru ou cuite) et comprendre les défauts techniques	Yves Arnaud	18 mars 2015 St-Etienne-de-St-Geoirs	Faire évoluer sa technologie pour obtenir un produit de qualité homogène. Programme à préciser en fonction des attentes des participants

En bref :

Note de flexibilité en viande

L'APFI a rédigé une première trame des éléments de réglementation qu'elle souhaiterait voir assouplir pour tenir compte des spécificités de la transformation fermière des produits carnés. Ces informations ont été transmises au groupe de travail de l'APCA sur ce sujet. L'APCA a fin 2013 rencontré la DGAL pour faire valider cette note de flexibilité sans grand succès. Jacques Raimbaud et Gilles Testanière ont participé à la réunion nationale des professionnels et conseillers en transformation fermière le 8 juillet 2014 à Paris. La DGAL a présenté les mesures de flexibilité à venir en production fermière carnée. Arrêté à la signature des ministères... date de parution envisagée 1^{er} semestre 2015. Les échanges de l'après-midi entre conseillers et professionnels de toute la France ont montré que nous rencontrons des difficultés similaires et des applications de la réglementation variables selon les DDPP. Une synthèse de ces difficultés va être présentée à la DGAL pour demander des dérogations ou une évolution de la réglementation. A suivre...

CANARDS GRAS

Un groupe d'éleveurs de canards du Sud-Ouest nous a démarché pour commercialiser des canards prêts à gavés de 12 à 14 semaines. Il a déjà un client en Isère et souhaite diminuer les frais de port en groupant les commandes. Si vous êtes intéressé, contacter Gilles Testanière à l'APFI 06 59 54 89 92.

CROF Caprin : promotion de la viande de chevreau.

Le CROF Caprin a lancé un projet visant à relancer la consommation de la viande de chevreau en Rhône-Alpes. Un diagnostic de la filière a été fait en 2012 et des travaux sont en cours notamment au niveau des abattoirs et des bouchers pour préciser certains points. Des actions de promotions sur les lieux de vente sont prévues à l'automne.

Dès cet été, un fond de stand et des kakémonos seront disponibles pour les syndicats et producteurs qui souhaitent faire de la promotion lors des comices et autres manifestations.

Deux événements sont déjà prévus : 17 août lors du concours de labour de l'Ardèche, 30 et 31 août à l'occasion des rendez-vous de l'agriculture du Rhône.

GROUPE FROMAGE

Quelques résultats de rendements fromagers - action PEP

Il s'agit d'une question récurrente :

- > quel est le rendement fromager du lait de chèvre ?
- > quel est l'effet saison ?
- > quel est le poids de la technique (en technologie lactique déjà) ?
- > quel est l'importance des taux : TB et TP ?

Sur le département nous avons modestement participé en faisant des suivis sur 5 fermes à l'automne puis au printemps.

Je vous mets dans ce tableau synthétique les résultats à partir des pesées au démoulage soit dans tous les cas 24 heures après le moulage.

D'autres critères ont été notés : températures, acidités, pertes de poids au ressuyage, séchage, affinage... Ils seront peut être exploités dans un deuxième temps.

Exploitations	Automne 2013 (autour du 20/10/13)	Printemps 2014 (autour du 15/05/14)
1 TB = 33,9 TP = 32,1 au Printemps	Fromage/litre 1,71 Kg de fromage par litre = 0,22 kg Poids moyen du fromage = 0,13 kg Prix du kilo de fromage = 10,38 €	Fromage/litre 2,36 Kg de fromage par litre = 0,23 kg Poids moyen du fromage = 0,10 kg Prix du kilo de fromage = 13,50 €
2 TB = 34,7, TP = 33,6 Automne TB = 32,4, TP = 30,1 Printemps	Fromage/litre 1,3 Kg de fromage par litre = 0,17 kg Poids moyen du fromage = 0,13 kg Prix du kilo de fromage = 9,94 €	Fromage/litre 1,6 Kg de fromage par litre = 0,18 kg Poids moyen du fromage = 0,11 kg Prix du kilo de fromage = 11,50 €
3 TB = 30,8, TP = 39,2 Automne TB = 29,6, TP = 30,1 Printemps	Fromage/litre 1,4 Kg de fromage par litre = 0,21 kg Poids moyen du fromage = 0,14 kg Prix du kilo de fromage = 9,28 €	Fromage/litre 1,95 Kg de fromage par litre = 0,23 kg Poids moyen du fromage = 0,12 kg Prix du kilo de fromage = 10,83 €
4 TB = 29, TP = 32 Automne TB = 26,6, TP = 30,6 Printemps	Fromage/litre 1,3 Kg de fromage par litre = 0,16 kg Poids moyen du fromage = 0,12 kg Prix du kilo de fromage = 13,00 €	Fromage /litre 1,5 Kg de fromage par litre = 0,18 kg Poids moyen du fromage = 0,119 kg Prix du kilo de fromage = 15,00 €
5 TB = 29 TP = 32 Automne	Fromage /litre 1,5 Kg de fromage par litre = 0,214 kg Poids moyen du fromage = 0,143 kg Prix du kilo de fromage = 10,49 €	

Voici les premiers enseignements que j'en tire :

- ✓ Les rendements par exploitation varient au maximum de 0,02 kg/litre (soit 20 g par litre)
- ✓ Les rendements entre exploitations varient de 0,07 kg/litre ce qui est déjà plus important.

Par contre le nombre de fromages faits au litre varie beaucoup et comme ces produits sont vendus à l'unité cela fait des écarts allant de 1,50 €/kg à 3,12 €/kg !!

Si vous faites des «gros fromages» seulement sur un quart de votre production, pour par exemple 40 000 litres transformés à l'année cela induit une perte qui peut aller de 2400 à 6864 € selon vos valorisations.

Cette perte mérite donc un peu de surveillance périodique du poids de vos fromages au démoulage.

Il faudrait également comparer les prix au kilo de vos différents types de fromages, car là aussi nous avons trouvé quelques incohérences qui ne vous facilitent ni la vente, ni le revenu.

En parallèle vous comprenez également que la remise en route de l'observatoire de prix pourra vous aider à raisonner les prix de vente pour la prochaine campagne.



M.-A. DYE
Chambre d'Agriculture Isère

Calendrier des formations à destination des fromagers

	Intervenant	Quand	Pour qui, pourquoi
Maîtrise de la technologie lactique en fromagerie fermière	Michel Lepage	10 octobre, 4 et 5 novembre	Acidification et utilisation des ferments Séchage et affinage Accidents de fromagerie
Formation sur la technologie raclette	Michel Lepage	9 octobre	Matinée pratique dans une fromagerie et retour en salle l'après-midi
Les pâtes persillées	Cédric Albert	14 et 15 janvier	Connaissance théorique de la technologie Application concrète dans une fromagerie Les accidents de fromagerie
Guides des Bonnes Pratiques en Hygiène en fromagerie fermière	Véronique Gitton	2 jours en 2015	Cette formation est obligatoire pour les nouveaux producteurs fermiers et doit leur permettre ensuite de réaliser leur analyse de risques.
Plan de Maîtrise Sanitaire et plan d'auto-contrôles	Véronique Gitton	1 jour en 2015	Pour les producteurs ayant suivi la formation GBPH en fromagerie fermière. Savoir rédiger le Plan de Maîtrise Sanitaire et déterminer le plan d'auto-contrôle pertinent et véritable outil de décision.

Brève :

Dérogation à l'étiquetage nutritionnel obligatoire pour les produits fermiers laitiers : toujours un sujet de travail pour l'association européenne des producteurs fermiers et artisanaux.

Le Saint-Marcellin à l'honneur à l'Assemblée Nationale !

Suite à une invitation de Michèle Bonneton, députée de la 9^e circonscription de l'Isère et après quelques hésitations, je me suis jointe à la délégation Saint-Marcellinoise (élus et professionnels) chargée de représenter les produits de l'Isère à l'Assemblée Nationale le 17 juin dernier.

Le Saint-Marcellin ayant rejoint en novembre 2013 la liste des produits inscrits au groupe des Indications Géographiques Protégées (IGP), ce petit fromage a donc été mis à l'honneur durant une semaine sur les tables des restaurants de l'Assemblée Nationale et a fait l'objet d'une présentation toute particulière lors d'une soirée dégustation débat dans les salons de la Questure.

Après un départ incertain depuis Valence en pleine grève SNCF nous avons voyagé un peu plus de 2 heures debout dans le train. Mais durant le voyage, la discussion allait bon train autour de différents sujets, et déjà le groupe liait connaissance. Bruno Neyroud Président du comité interprofessionnel du Saint-Marcellin, Sébastien Maucarré chef sommelier et fromager, Franck Petit chocolatier à Saint-Marcellin, Marie-Hélène Grillot et François Ballouey pour la confrérie du Saint-Marcellin composaient la délégation des professionnels.

A notre arrivée à Paris, direction l'Assemblée Nationale où nous attendait l'attaché parlementaire de Madame Bonneton.

La rue était fermée à la circulation, nous entendions les manifestants de la SNCF et une horde de journalistes guettaient les allées et venues des responsables politiques... ambiance particulière !

Madame Bonneton nous rejoint pour déjeuner au restaurant gastronomique de l'Assemblée Nationale. Présentations d'usage et échanges durant le repas... la consommation et la présentation des fromages en général et en particulier du Saint-Marcellin très bien expliqué par Bruno Neyroud....

Et durant l'après-midi, nous avons visité accompagnés de Madame Bonneton ce lieu prestigieux en pleine effervescence !

En fin d'après-midi, la réception est orchestrée par un maître d'hôtel. Après les discours officiels, les produits mis à l'honneur ont été présentés avec beaucoup de soin par Sébastien Maucarré.

Sur le buffet : Saint-Marcellin et ravioles en chocolat, tartes aux noix, Saint-Marcellin fermier et Saint-Marcellin laitier, bleu du Vercors Sassenage, ravioles, accompagnés par des vins de l'Isère et une représentation de la liqueur de Chartreuse.

Des journalistes gastronomiques français et étrangers, députés, sénateurs, crémiers, fromagers parisiens, épicerie fines, le président de la Chambre d'Agriculture du Rhône, le président de l'assemblée permanente des chambres d'agriculture ont ainsi dégusté les produits isérois durant la soirée.

La soirée a été riche d'échanges, de contacts, et de tout ce que nous ne pouvons mesurer directement lorsque nous participons à des événements de la sorte où nous expliquons avec conviction nos métiers de producteurs fermiers.

Michèle Bonneton a accompli sa mission de promotion des produits Isérois le temps d'une soirée. Son intérêt et son questionnement permettront peut-être de créer ainsi du lien et de défendre la filière du Saint-Marcellin...

P. FRANCILLON
Vice-Présidente APFI



LES NOUVELLES D'APFI



L'Assemblée Générale d'APFI du 22 avril 2014

Nous avons échangé sur :

tout ce qui s'est passé l'année écoulée, les formations qui ont eu lieu et les alertes sanitaires survenues.

Mais aussi et surtout les nouvelles orientations à donner dans le contexte de départ annoncé de Marie-Annick Dye et de l'arrivée de Véronique Gitton et Gilles Testanière.

Les actions de l'association s'articulent autour de :

La professionnalisation des producteurs fermiers sur le volet sanitaire et technologies de transformation par l'organisation de formations et de conseils individuels

Concrètement, pour maîtriser la qualité sanitaire et respecter les obligations sanitaires, des formations GBPH sont organisées, puis un appui à la rédaction des Plans de Maîtrise Sanitaire est proposé. Enfin, si des non conformités sont observées, une Entre Aide Mutualisée en cas d'Alerte Sanitaire est mise en place.

Gilles a présenté l'action thermoboutons.

La défense des intérêts des producteurs fermiers en instaurant un dialogue construit avec les instances administratives.

L'échelon départemental peut s'appuyer sur une organisation nationale et européenne :

- pour la négociation de la réglementation afin d'aboutir à des notes de flexibilité
- pour apporter un appui juridique

Le Président de la Chambre d'Agriculture a annoncé qu'une journée pour les jeunes installés allait être organisée le 11 septembre prochain et qu'à cette occasion, APFI sera invitée à présenter ses actions et que la première année de cotisation sera offerte par la Chambre d'Agriculture aux porteurs de projets qui feront de la transformation de leurs produits.

Pour terminer sur une intervention technique, un plan d'auto-contrôle nous a été présenté en fromages et en transformation carnée. Ce fut l'occasion de discuter des choix qui ont été faits.

Cela nous a montré l'intérêt de proposer tous les ans des formations pour le choix des auto-contrôles à faire !

Rencontres et réunions de travail

✓ Le conseil d'administration le 4 Mars 2014 pour rencontrer les responsables professionnels et administratifs de la chambre d'agriculture

✓ Rencontre avec les techniciens du conseil général et du laboratoire le 21 Mars 2014

✓ Le conseil d'administration le 3 Avril 2014 pour préparer l'assemblée générale

✓ Rencontre avec l'auditeur du laboratoire le 16 Mai 2014

✓ Réunion de travail le 22 Mai 2014 pour valider les missions des techniciens

✓ Rencontre des techniciens avec les agents de la DDPP le 5 Juin 2014

✓ Rencontre des techniciens avec les agents du laboratoire le 13 Juin 2014

✓ Rencontre des administrateurs avec les directeurs de la DDPP le 27 Juin 2014

✓ Rencontre des administrateurs avec MM NUCCI, DARLET et M^{me} GAME et les autres responsables professionnels travaillant avec le laboratoire départemental le 4 Juillet 2014



Répondez aux rapports de contrôle de la DDPP !

Les contrôles de la DDPP sur vos ateliers ou sur les marchés donnent lieu à un rapport écrit qui vous est adressé.

Nous vous invitons à répondre aux éléments donnant lieu à des remarques.

C'est un acte professionnel, qui montre que vous tenez compte des remarques qui ont été faites et des actions correctives que vous mettez en œuvre.

Pour vous aider dans cette démarche, vous pouvez contacter les techniciens APFI.

V. GITTON
Chambre d'Agriculture Isère

LES FORMATIONS RÉALISÉES

Formations sur l'hygiène

pour deux points de vente collectif

- "Le bouquet paysan" d'Apprieu en Avril 2014.

- "Un bout de campagne" de Claix en Juin 2014.



LES NOUVELLES DU SYNDICAT CAPRIN

Les éleveurs caprins se mobilisent pour une commande groupée de correcteur azoté.

Cette année lors de l'assemblée générale du syndicat caprin, il a été évoqué la possibilité d'envisager un appel d'offre auprès de différents marchands d'aliments, concernant une commande groupée de correcteur azoté.

Compte tenu de l'augmentation des charges liées à l'achat de ce type d'aliment cette demande des éleveurs semblait trouver un sens.

Après avoir établi un petit questionnaire avec Benoît du contrôle laitier afin de définir qu'elle pouvait être la diversité des demandes liées à chaque élevage ayant des modes de rationnement différents (%MAT, Bio, avec ou sans OGM) nous avons recensé deux grandes demandes :

✓ un mélange de type tourteau d'environ 40 % de MAT avec les 2/3 en tracé et 1/3 en indifférent

La demande étant ciblée, des rendez-vous avec six commerciaux différents ont été pris afin de leur soumettre notre demande.

Des variations importantes de composition ainsi que de prix n'ont pas rendu la tâche facile.

Il fallait garder à l'esprit que le produit que nous allions choisir devait convenir au plus grand nombre afin de générer des prix plus attractifs

Quelques batailles entre commerciaux ce sont profilées mais c'était une bonne chose pour nous éleveurs

En effet même à titre individuel il est important de savoir faire jouer la concurrence.

Le tri des dernières offres ayant été fait c'est donc le groupe UCAB Val soleil qui a décroché le marché avec un rapport qualité/prix le plus satisfaisant.

- Chevy plus et Dyna crystal:
- UFL 0.95
- PDIA 200
- PDIE 250
- PDIN 305
- MAT 49
- Ca 6
- P 8

Ils déclinent leur aliment en vrac, en big bag ou en sac au prix de :

460 € ht/t en vrac

504 € ht/t en big bag ou sacs de 25 kg

Pour l'aliment tracé

Et 443 € ht/t en vrac pour le non tracé.

Reste maintenant à recueillir les impressions des nouveaux utilisateurs.

Donc n'hésitez pas à vous manifester en positif comme en négatif.

Voir même si cela intéresse d'autres éleveurs à rejoindre cette commande groupée.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Benoit Desanlis du contrôle laitier de l'Isère il sera en mesure de vous renseigner.

M. MAILLER
Chambre d'Agriculture Isère

CALENDRIER DES FORMATIONS

	Intervenant	Quand	Pour qui, pourquoi
S'initier à la phytothérapie et à l'aromathérapie en élevage ovin et caprin	Philippe Labre, vétérinaire naturopathe	16 et 17 octobre 2014	Comprendre les bases et savoir appliquer ces techniques sur son élevage
La conditionnalité des aides appliquée dans les élevages caprins, plus précisément les domaines «Protection animale» et «Santé - productions animales»	Benoît Desanlis, Contrôle laitier	Décembre 2014	Connaître toutes les règles à respecter et les démarches administratives à réaliser pour un élevage caprin

RECHERCHE DE CANDIDATS

Demande de produits aux adhérents d'APFI pour AB Epluche (de la part de Charles Molina)

Cette association AB Epluche (qui risque aussi de changer de nom) va intégrer la légumerie du pays voironnais très prochainement.

Ils vont fournir les légumes locaux aux cantines et autres modes de restauration hors foyer. De ce fait ils souhaitent étendre leur offre en proposant également des produits fermiers locaux.

Ils nous ont donc sollicités pour trouver des fournisseurs de fromages : pâtes pressées ou cuites, fromages blancs conditionnés en 5 kg.

Si vous êtes intéressés contactez les rapidement au 06 52 19 22 56 pour qu'ils organisent leurs offres et puissent vous répondre de façon plus précise.

Pour vous l'idéal c'est déjà d'avoir un atelier avec agrément CE et ensuite de réfléchir aux produits que vous pourrez proposer et qui seraient faciles à mettre en libre service pour une cantine et à un prix juste pour les deux partis.

M.-A. DYE
Chambre d'Agriculture Isère

PROCHAINES RENCONTRES...

 Retenez votre mardi 21 octobre 2014 !

Dans le cadre du PEP, une journée départementale sur les pseudomonas sera organisée dans notre département pour faire suite aux enquêtes qui ont été réalisées, présenter des actions concrètes à mettre en œuvre.

Mélisa Mailler,
GAEC la chèvrerie de chartreuse, à Voiron
accepte de nous accueillir.



Zac Grenoble Air Parc
38590 St-Etienne-de-St-Geoirs

1^{re} rencontre nationale
«Viande de Chèvre»

Le syndicat caprin de la Drôme accueille à Chabeuil les 24 et 25 septembre les premières rencontres nationales «viande de chèvre».

A cette occasion, sera présenté le travail réalisé dans le cadre du PIDA sur la viande de Chèvre.
Plus d'infos : <http://www.scaprin26.com>

