



Pampille

LE LIEN DU SYNDICAT CAPRIN &
DES PRODUCTEURS FERMIER DE L'ISÈRE



EST-CE BIEN RAISONNABLE ?

De retour du **Congrès Scientifique** organisé par **Face network** en Espagne, au cours duquel est intervenue une quinzaine de scientifiques européens autour du lait cru, je reviens avec cette question.

Une question pour les hauts responsables administratifs et politiques.

Une question clairement posée par de nombreux intervenants au cours de ces deux jours de congrès.

Est-ce bien raisonnable de persister dans la voie d'un hygiénisme extrême quand des résultats scientifiques de plus en plus nombreux et convergents démontrent que cela favorise le développement de nombreux problèmes : allergies, asthme, maladies respiratoires, maladies auto-immunes, résistance aux antibiotiques qui deviennent de très graves enjeux de santé publique ?

C'est justement bien cette posture, apparemment raisonnable, que nous opposent les autorités sanitaires et médicales quand elles nous disent depuis des années qu'il ne faut absolument pas que les femmes enceintes consomment des produits au lait cru.

Quand elles nous disent aujourd'hui qu'il ne faut plus en donner aux enfants de moins de 5 ans et peut-être même 15 ans.

Pourtant, des études scientifiques conséquentes, étayées, sérieuses émanant de scientifiques reconnus concluent que ces recommandations ne le sont pas, raisonnables. Et les discussions lors des tables rondes nous laissent à penser que les analyses de risque qui les sous-tendent sont biaisées et peu rigoureuses.

Est-ce bien raisonnable également, de nous dire aujourd'hui que nos clients qui viennent visiter nos fermes ne doivent pas aller voir nos animaux ? Volailles et cochons aujourd'hui, vaches, chèvres et brebis demain.

Une fuite en avant absurde vers plus d'hygiène qui mène à une population de plus en plus fragile et malade à qui l'on prescrira encore plus d'hygiène pour tenter de les protéger. Une fuite en avant glaçante qui fait apparaître la nature comme mortelle et la vie constamment risquée.

Une fuite en avant contredite par le bon sens et la science.

Frédéric Blanchard, Président de l'APFI

SOMMAIRE

PAGE 2 • **UNE NOUVELLE PLAQUETTE POUR RÉPONDRE À UNE QUESTION**

PAGE 3 • **JOURNÉE DES CHEVRIERS : TÉMOIGNAGE**

PAGE 4 • **ADMINISTRATION ET RÉSULTATS DÉFAVORABLES**

PAGE 5 • **BIOSÉCURITÉ : APRÈS LA VOLAILLE, LE PORC !**

PAGE 6 • **L'ERGONOMIE AU SERVICE DES FROMAGER.E.S**

PAGE 7 • **4 QUESTIONS À ... ISABELLE ET JEAN-MICHEL BROSSE**

PAGE 8 • **CONCOURS FERMIER : BELLE RÉCOLTE DE MÉDAILLES**

UNE NOUVELLE PLAQUETTE POUR RÉPONDRE À UNE QUESTION

Une nouvelle plaquette qui présente l'APFI ? Pourquoi ? L'APFI a 25 ans, nos exploitations ont évolué et l'APFI aussi, on n'adhère plus à l'APFI par les mêmes voies ou pour les mêmes raisons, nous sommes 180 adhérents aujourd'hui contre une poignée à sa création.

Pour toutes ces raisons, nous avons donc créé une nouvelle plaquette pour rappeler nos valeurs et nos actions, et répondre à la question : pourquoi adhérer à l'APFI ?

Adhérer à l'APFI car ensemble nous sommes plus forts pour défendre le produit fermier et son mode de production.

Le saucisson hier, le lait cru aujourd'hui, sont autant d'exemples qui montrent l'importance de notre association qui porte la voix des producteurs au niveau départemental, national et européen.

Adhérer à l'APFI en tant que producteur professionnel et responsable.

A ce titre, tout est mis en œuvre pour vendre un produit sain et de qualité. L'association est aux côtés du producteur en cas de coup dur ou d'une simple question. Il n'est pas seul : il a autour de lui un réseau de producteurs pour un soutien mutuel. Car sans soutien, la technique seule ne suffit pas.

Adhérer à l'APFI pour les services qui nous aident à maîtriser nos fabrications :

conseil technique et réglementaire, appui administratif, prêt de matériel, ... et notre historique dispositif d'Entraide Mutuelle en cas d'Alerte Sanitaire (EMAS). Notre palette de services s'est étoffée depuis 25 ans, pas pour le business, mais pour répondre à la demande du terrain : obligation de barème de stérilisation, agrément pour continuer à commercialiser nos fromages ou nos œufs ou tout simplement un besoin de se rassurer dans nos pratiques. Le conseil est toujours adapté aux risques spécifiques de nos ateliers, car c'est nous qui sommes sur le terrain. Là aussi, notre réseau technique multiplie les compétences.

La plaquette est là pour se rappeler pourquoi nous adhérons.

Alors si vous y croyez-vous aussi, distribuez là pour faire connaître l'APFI à vos collègues producteurs fermiers. Plus nous serons nombreux, plus nous aurons du poids pour défendre le produit fermier et faire connaître nos valeurs. Une deuxième plaquette va être créée cet hiver à destination de nos clients pour là encore faire connaître notre professionnalisme et donner une image positive de notre métier.

Administrateurs - trices



LA VIE DE L'ASSOCIATION

COTISATION

Pour correspondre à l'exercice comptable de l'association et faciliter sa gestion, la cotisation à l'APFI sera valable du 01/01 au 31/12.

Tout adhérent qui n'aura pas réglé sa cotisation avant le 31/03 ne bénéficiera pas de la réduction de 15% sur le coût de ses analyses auprès du LVD38 pour l'année en cours, sauf pour les nouveaux adhérents bien-sûr !

ADMINISTRATEURS

Annie Frizon et Sonia Guillon n'ont pas souhaité renouveler leurs mandats d'administratrices de l'APFI étant bien occupées par d'autres projets personnels.

L'APFI les remercie pour leur participation à la vie de l'association.

Franck Journet et Yann Moine, producteurs respectivement de produits carnés et produits laitiers ont été élus lors de la dernière assemblée générale.

TRANSMISSION DES RÉSULTATS PAR UN LABORATOIRE D'ANALYSE :

Un Laboratoire d'Analyse ne peut en aucun cas transmettre de sa propre initiative les résultats d'analyse du producteur à la DDPP ou à un tiers. C'est pour cette raison qu'en tant adhérent de l'APFI vous signez chaque année une autorisation au Laboratoire Vétérinaire Départemental de l'Isère (LVD38) pour transmettre à l'APFI vos résultats défavorables d'analyses dans le cadre de l'appui technique. Toutefois, la DDPP peut demander des résultats d'analyses directement aux laboratoires, à condition que ces demandes soient justifiées et que le producteur concerné en soit informé : condition demandée et obtenue par l'ANPLF.

Pour rappel, le LVD38 assure une collecte des prélèvements de produits directement sur vos fermes. Un planning de collecte est établi en début d'année. Il vous permet de préparer vos échantillons et les critères à analyser avant la venue du préleveur et vous évite de vous déplacer. Pour bénéficier de ce service, contactez le LVD38 au 04 76 03 75 40.

MATÉRIELS :

L'APFI met à disposition de ces adhérents :

un pH-mètre, un kit d'œufs étalons pour valider les calibreuses à œufs et des thermomètres enregistreurs pour contrôler des températures (chambre froide, conserve, four, tank à lait, bac à caillé...).

Plus d'infos : Gilles Testaniere

SYNDICAT CAPRIN

JOURNÉE DES CHEVRIERS : TÉMOIGNAGE

Anne-Laure et Gilles Apeloig ont accueilli la journée des chevriers au mois d'octobre à Gresse-en-Vercors. Anne-Laure nous fait part de leur expérience.

Comment est né votre projet ?

Enseignants pendant 10 ans puis directeurs de Maison Familiales et Rurales de Haute-Savoie pendant encore 10 ans, nous étions collègues avec l'envie d'entreprendre ensemble. Nous avons un intérêt mutuel pour l'agriculture, pour le développement des zones rurales. On a rencontré de nombreux chevriers pour écouter leur expériences, voir comment ils avaient appréhendé leur projet, leur installation. Puis, nous avons regardé les exploitations qui étaient en vente sur la région Rhône-Alpes et cette exploitation réunissait toutes nos attentes. Tout a été assez rapide : visite le 19 nov 2018 et achat en février 2019. Tout s'est enchaîné. Notre rêve est devenu projet, et notre projet est devenu réalité !

Nous avons mûri notre projet sans en parler à notre famille. Notre crainte était de nous faire envahir par leurs émotions. On les a prévenus après la signature du compromis. Et là, on s'est dit qu'on avait bien fait de ne pas leur en parler avant !!!

Par ailleurs, nos enfants sont grands. Ils sont plus autonomes et peuvent s'adapter à nos contraintes. Ils aiment l'agriculture et la ruralité : ça tombe plutôt bien !



Comment s'est passée votre première année ?

Il a fallu trouver le rythme et l'organisation. Gilles a eu de gros travaux d'aménagement à faire à l'extérieur. Notre bonne surprise a vraiment été la présence de la clientèle et surtout sa satisfaction. Quand on voit des familles venir en semaine acheter nos fromages et repasser le vendredi avant de quitter la station, on se dit que nos fromages leur plaisent et ça fait plaisir. La quasi-totalité de notre production de fromages se vend sur la ferme. Nous avons « éduqué notre clientèle » en proposant des horaires qui puissent leur convenir et qui soient en accord avec nos contraintes de travail. La vente a lieu le soir, de 17h30 à 19h : c'est le moment où je suis en fromagerie pour retourner et saler mes fromages. Le samedi matin, la fromagerie est ouverte et c'est mon mari qui est à la vente. Comme ça, il a aussi le contact avec la clientèle et de toute façon, quand je fabrique, je ne suis pas disponible pour la commercialisation !

Nous vendons aussi à des restaurateurs de notre commune qui jouent le jeu en mettant le nom de notre exploitation sur leur carte : « l'oublié de la cave de la ferme du grand Veymont »

Notre principale difficulté, pas de grande surprise, c'est le rythme de travail ! Heureusement, avec notre ancien métier, on était habitués à ne pas compter nos heures. J'ai eu plusieurs fois la boule au ventre en descendant à la fromagerie cet été, ne sachant pas quelle serait l'allure de mon caillé. J'avais fait des formations, des stages, j'ai passé plusieurs fois des coups de fils à des techniciens mais on ne peut pas non plus questionner tous les jours...Parfois, on se sent un peu seul dans la fromagerie devant son bac de caillé. Au fil du temps, on est plus réactif et on apprend aussi à prendre du recul.

Nos activités passées ont été des atouts :

l'enseignement pour l'activité d'accueil pédagogique et l'accueil en gîtes qui nous permet de faire partager notre passion. Les enfants sont ravis de participer à la traite avec Gilles.

la direction de MFR : décisions à prendre, gestion de projet, gestions des démarches administratives, pédagogie pour l'accueil à la ferme, et surtout, surtout, organisation et gestion des priorités !!!

Bref, c'était l'année de tous les investissements et on n'a pas regretté. La prochaine saison, avec des chevrettes qui seront en deuxième lactation et des chevrettes en plus, nous aurons plus de lait. Nous avons eu des demandes non satisfaites cette année : elle le seront l'année prochaine. Nous avons aussi décalé la reproduction pour commencer la vente dès les vacances de février. L'année dernière, ça n'a pas été possible car il a fallu attendre que le poids des chevrettes soit assez élevé pour les présenter au bouc.

Vous avez accueilli la journée des chevriers chez vous. Comment avez-vous vécu l'expérience ?

La journée a été très conviviale avec une trentaine de participants. Il est vrai qu'on a beaucoup parlé élevage et transformation. Les chevriers qui sont venus chez nous ont eu très envie de nous apporter de l'aide en nous conseillant sans nous juger et avec beaucoup de bienveillance. Merci à eux. Une très belle expérience !



L'exploitation : Ferme du grand Veymont à Gresse en Vercors



36 chèvres alpine chamoisée, avec objectif de 48 pour la saison prochaine



2 UTH + des stagiaires dont le fils de Gilles en alternance



Site internet : <http://lafermedugrandveymont.com/>



Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/pages/category/Farm/Fermedugrandveymont-1477889068976088/>

INFORMATION DE L'ADMINISTRATION EN CAS D'AUTOCONTRÔLE DÉFAVORABLE (ARTICLE 50 DE LA LOI EGALIM)

Les nouveautés apportées par la Loi EGALIM¹ concernent les cas de résultats d'autocontrôles défavorables sur des produits non encore mis sur le marché, ainsi que les analyses sur l'environnement. Jusqu'à présent gérées en interne par les producteurs, ils pourront nécessiter une information de l'administration.

C'est quoi un « autocontrôle défavorable » : un « autocontrôle dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine » ; soit : les cas de dépassement de critères réglementaires de sécurité (*Listeria*, *Salmonelles*) ; la présence de substances non répertoriées dans la réglementation mais connues pour être dangereuses (comme par exemple le germe *STEC*) ou la présence dans les produits de corps étrangers susceptibles de provoquer des blessures.

Les producteurs vont devoir faire une évaluation de la situation pour déterminer s'ils doivent ou non informer l'administration. Plusieurs cas de figures selon que le résultat défavorable concerne :

• **un produit déjà mis sur le marché.** Il n'y a pas de modification par rapport à la situation habituelle : la procédure de gestion d'alerte « classique » continue à s'appliquer.

• **un produit en stock.** Soit les moyens de maîtriser le mauvais résultat en question sont prévus et décrits dans le Plan de Maîtrise Sanitaire du producteur, ont « fait la preuve de leur efficacité », sont régulièrement mis en œuvre. Dans ce cas, l'information de l'administration n'est pas nécessaire. Soit ce n'est pas le cas et l'Administration devra être informée des résultats défavorables, ainsi que des mesures correctives prises (dont la révision du Plan de Maîtrise Sanitaire).

• **l'environnement de production** (installations, locaux, équipements). Si le producteur estime que ce résultat est « susceptible d'être préjudiciable pour la santé », il devra le communiquer à l'administration, ainsi que les mesures correctives prises.

Le Ministère justifie ces changements en disant qu'ils permettront de favoriser un dialogue préventif entre producteurs et administration. Pour l'ANPLF, ce nouveau contexte va à l'encontre du Règlement

Européen en déposant le producteur de leur responsabilité de mettre un produit sain sur le marché, avec les moyens qu'il souhaite. Cet article pose de nombreuses questions :

- La **DDPP** sera-t-elle du même avis que le producteur sur l'évaluation de la situation ?
- Une fois la **DDPP** informée du risque, ne risque-t-elle pas de se sentir responsable de la situation et de vouloir imposer des moyens de maîtrise ?
- Les producteurs auront-ils intérêt à rechercher de façon efficace les contaminations possiblement présentes dans leurs locaux et leurs produits ?

Ces nouvelles règles semblent sujettes à interprétations et seront vraisemblablement difficiles à appliquer. Afin de mieux analyser les difficultés qui ne manqueront certainement pas de se poser, l'ANPLF a demandé à ses structures membres de faire remonter toute information en lien avec leur application.

Yolande Moulem

¹Après l'Affaire Lactalis (poudre de lait pour bébé contaminée en *Salmonelles* en 2017), les députés ont souhaité renforcer les contrôles en ajoutant un article lors du vote de la Loi EGALIM suite aux Etats Généraux de l'Agriculture.



Pour en savoir plus :

**Instruction technique
DGAL/SDSSA/2019-555 du 30/07/2019
Formulaire Cerfa spécifique (N°15989).**

FROMAGE FERMIER :

Frédéric Blanchard, au titre de l'ANPLF a défendu le terme « fromage fermier » le 19/11/2019 devant la Commission des Affaires Economiques de l'Assemblée Nationale. Cette audition fait suite aux nombreuses actions conduites par l'ANPLF auprès des élus et du Ministre de l'Agriculture afin d'éviter que la Loi n'ouvre trop largement la possibilité d'utiliser la mention fermière lorsque les fromages sont affinés à l'extérieur de leur ferme d'origine. Ceci, pour empêcher une récupération de l'image fermière par des opérateurs industriels et la destruction de la valeur ajoutée des produits, ainsi qu'un manque de transparence pour les consommateurs.

Cependant, le débat à l'Assemblée Nationale du 3 décembre, fortement influencé par les arguments de certains députés porteurs de la Loi EGALIM l'an dernier, ainsi que du gouvernement, a abouti au texte suivant, qui ouvre complètement la définition du fromage fermier :

« Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret. »

Il n'est plus question ni de signes de qualité, ni de cahier des charges, et encore moins de l'affichage du nom du producteur. C'est le pire des scénarios que nous pouvions imaginer.

Dans les semaines qui viennent, l'ANPLF envisagera les recours possibles. Nous continuerons à travailler, informer et à vous mobiliser.

BIOSÉCURITÉ: APRÈS LA VOLAILLE, LE PORC !

A croire que tous les élevages vont y passer au fil des crises sanitaires. Rendu obligatoire en volailles en 2017 suite aux épisodes successifs de grippe aviaire, la voilà appliquée aux porcs depuis l'apparition de la peste porcine en Europe.

Définition de la biosécurité: Limiter au maximum l'entrée, la sortie ou la diffusion au sein des élevages de micro-organismes pathogènes. C'est la notion essentielle à retenir. Tous les éleveurs de volailles et de porcs à but commercial sont concernés par cette réglementation. Pour les élevages de volailles où l'abattage se fait à la ferme dits «autarciques», les règles ont été adaptées par rapport aux risques que présente leur système, grâce à des dispositions particulières négociées en 2018 et auxquelles l'AFPI a participé. Pour les porcs, les exigences sont les mêmes quel que soit le type d'exploitation.

COMMENT LA METTRE EN PLACE ?

La première réflexion est d'identifier les sources potentielles de contamination. Il est obligatoire de réduire les risques liés aux vecteurs potentiels de maladies: les personnes qui travaillent dans l'élevage, les nuisibles, les oiseaux sauvages en élevage de volailles, sangliers sauvages pour l'élevage de porcs, nuisibles dans les 2 cas. Ensuite, il faut mettre en place des moyens pour limiter ces vecteurs. Les arrêtés imposent de délimiter différentes zones: publique, professionnelle, d'élevage et de raisonner les différents flux entrants et sortants de l'exploitation: animaux vivants, aliment, équarrissage etc... Les conséquences sur l'élevage peuvent être parfois contraignantes à plusieurs niveaux:

- **Organisation du travail:** utilisation de sas sanitaire, changement obligatoire de tenue...
- **Investissement:** sas sanitaires, clôtures répondant aux normes techniques imposées par la loi en production de porcs.

Au cahier d'élevage vont venir s'ajouter un certain nombre de documents d'enregistrements et de plans: le «Plan de biosécurité». C'est l'équivalent d'un Plan de Maitrise Sanitaire mais pour l'élevage.

DES FORMATIONS OBLIGATOIRES

Les arrêtés demandent une formation obligatoire (depuis fin 2017 en volailles, à réaliser avant fin 2019 en porc) d'une journée. Cette formation est l'occasion de voir comment appliquer au mieux ces règles sur son élevage. Pour les candidats à la création d'un élevage en porcs ou en volailles, il est vivement conseillé de se former avant de construire le projet, de manière à prendre en compte ces règles de biosécurité dans la conception des sites. C'est souvent bien plus simple que lorsqu'il faut adapter un système en place.

Même si ces normes ont des effets bénéfiques sur la qualité sanitaire globale de l'élevage, elles représentent à nouveau une contrainte supplémentaire pour nos fermes, d'autant plus qu'en on est en plein air, en mutli-espèces et/ou avec de l'accueil à la ferme.

François Gaudin, conseiller Elevage porc-volaille fermière 26-38



En porc, j'ai les mêmes interrogations que nos collègues aviculteurs il y a 3 ans. Dans un élevage multi-espèces comme le mien, avec un chemin communal qui coupe la ferme en 2, comment éviter les croisements de circuits, définir les zones... ? On rajoute des contraintes supplémentaires, et du temps de travail dans des journées déjà chargées. Les enregistrements sont déjà faits, ce n'est pas le problème. Mais la mise en place des clôtures à 6 €/m linéaire qui les paient ? et leur entretien dans une société qui ne veut plus de désherbant chimique ? On est dans une schizophrénie: d'un côté, la société ne veut plus d'animaux en cage ou en bâtiment, mais de l'autre il ne faut plus être en contact avec des animaux. Que devons-nous dire à nos clients: N'approchez pas d'eux, vous pouvez attraper la peste ?

Raphael Gaillard, Administrateur APFI

LES FORMATIONS BIOSÉCURITÉ

Les formations biosécurité organisées en 2019 par la Chambre d'Agriculture de l'Isère en collaboration avec le GDS38 se poursuivent en 2020:

Mardi 7 Janvier à Rives

Mardi 14 Janvier à Crêts en Belledonne

Biosécurité volaille:
1 par an en Isère

Renseignements: François Gaudin: 06 22 42 54 03
Inscriptions: Nadège Rey-Giraud: 04 74 83 25 01



Pour en savoir plus:

le guide biosécurité volailles et les arrêtés ministériels du 8 février 2016 en volailles et du 16 octobre 2018 en porcs disponible dans l'espace adhérents.

François Gaudin

A noter: en élevage de volailles, la DDPP fait des contrôles avec en cas de non-respect des règles de biosécurité, une mise en demeure de faire les travaux dans les 2 mois.

PORTE OUVERTE DE L'ABATTOIR DE GRANOBLE

L'AFPI était présente à cette journée qui a accueilli pas loin de 80 exploitations. Une journée qui a permis de rencontrer des adhérents et de se faire connaître auprès des producteurs.

ERGONOMIE EN FROMAGERIE INFOS TÉMOIGNAGE

*l'ergonomie : le bon geste pour garder
du plaisir dans son quotidien*

L'ERGONOMIE AU SERVICE DES FROMAGERS ET DES FROMAGÈRES

**Ou autrement dit : Travailler sans abîmer sa santé,
travailler pour construire sa santé !**

Nous avons déjà travaillé sur l'ergonomie en fromagerie il y a quelques années à APFI. Ce métier de fromager nous demande d'être multitâches, multi compétents, multi performants.

Transformer une matière première nous fait toucher du doigt les mondes de la conception et de la création. Nous apportons tellement de nous-même dans nos fabrications et nous passons beaucoup de temps dans nos ateliers. Mais nous sommes des personnes, professionnels soumis à des réalités physiques : c'est pour cela que le besoin de réfléchir à nouveau sur l'ergonomie est revenu. Les plus anciens ont vieilli, les jeunes producteurs fermiers savent déjà que l'âge de la retraite est éloigné. Il va donc falloir durer dans le temps et donc s'économiser.

Quand il y a du personnel dans les ateliers, il est important que les salariés travaillent dans de bonnes conditions avec comme conséquence moins d'arrêts de travail, une meilleure motivation et moins de turn-over. Pour nous aussi, l'important est de garder du plaisir et de porter un regard bien veillant sur notre propre travail. Les rythmes sont de plus en plus soutenus en fromagerie et les volumes traités par UTH de plus en plus importants. L'ergonomie et la fonctionnalité des ateliers sont un gage de rentabilité et d'efficacité.

C'est pour cela que nous avons fait appel à Isabelle Jay pour mettre en place une formation en ergonomie en fromagerie. L'objectif : être capable d'ouvrir les yeux sur le fonctionnement de son propre atelier et de pouvoir trouver des solutions individuelles et collectives.

La formation se déroulera sur 2 jours à la fromagerie de Belle Chambre. Il y aura une alternance entre « *théorie en salle* » et « *observation des pratiques* » dans l'atelier qui accueille des personnes en situation de handicap. L'intérêt de cet atelier est que vu le public, chaque geste est nécessairement pensé et a du sens pour les résidents et ceux qui l'accompagnent.

On compte sur vous lors de cette formation. C'est important de garder du plaisir dans son quotidien et ne pas s'épuiser moralement et physiquement quand on peut faire mieux !

Catherine Bibollet, Sébastien Juge

**ISABELLE JAY,
PROFESSION
ERGONOME CONSEIL**

Isabelle a réalisé plusieurs interventions en entreprises de production fromagère/affinage. Elle a accompagné un groupe de producteurs fromagers de l'APFI sur plusieurs années, en travaillant sur le lien entre pratiques professionnelles et santé au travail. Avec le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, elle a contribué à une étude pour améliorer les conditions de travail en production fermière et laitière.

DÉFINITION

L'ergonomie aborde le travail dans toutes ses dimensions : aménagements des postes et de l'organisation du travail pour diminuer la pénibilité, mais aussi technicité et plaisir du geste, satisfaction de faire des fromages de qualité.

FORMATIONS FROMAGERES :

28/01/20 : Je résous mes problèmes de fabrication en fromages lactiques

23/01/20 : Je m'approprie les obligations et les pratiques d'hygiène

4 et 18/02/20 : J'utilise le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Renseignements : Véronique Gitton

Inscriptions : Nadège Rey-Giraud

LE PROGRAMME

• 9 mars 2020 :

Présentation de la fromagerie de Bellechambre par la responsable fromagère, apports sur l'ergonomie par les intervenants en salle, observations dans la fromagerie en situation de production, synthèse collective en salle

• Intercession :

Chaque stagiaire fait son autodiagnostic

• 30 mars 2020 :

Présentation par les participants des diagnostics de leur propre atelier de fabrication, échanges collectifs autour des cas présentés, recherches de solutions pour chaque exploitation et auprès des acteurs de la filière et du territoire

TÉMOIGNAGE

4 QUESTIONS À... JEAN-MICHEL ET ISABELLE BROSSÉ

MONSTEROUX MILIEU

- SAU = 140 ha, 75% en prairie
- 60 vaches allaitantes Charolaise et la suite.
- 100 autruches

Abattage à Grenoble, découpe et transformation à la ferme. Vente directe de l'ensemble des produits dans 2 points de vente collectifs et à la ferme.

• Pourquoi de la transformation sur l'exploitation ?

En pleine crise de la vache folle en 1996, mon mari et moi avons cherché à se diversifier en élevant des autruches en intégration. L'intégrateur ayant cessé son activité, il fallait trouver un débouché pour nos animaux. Nous avons trouvé à les faire abattre mais comment les faire découper ? Nous avons fait le choix de créer un atelier. Nous en avons profité pour découper également quelques bovins. Avec mon expérience de 12 ans dans un rayon boucherie-charcuterie d'une GMS et l'appui d'un cousin boucher, nous nous sommes lancés avec mon mari dans l'aventure. Au début, j'ai conservé une activité extérieure, puis les journées étaient trop courtes pour mener de front les deux activités. J'ai décidé de rester sur la ferme et je ne regrette pas ma reconversion. 20 ans plus tard, nous allons arrêter l'atelier autruche car avec les problèmes de biosécurité nous avons dû mal à trouver des poussins. Et c'est l'activité bovine qui occupe la majorité du temps au labo : nous allons de la découpe à la transformation en saucisses, terrines et plats cuisinés en conserve.

• Pourquoi adhérer à l'APFI ?

C'est la DDPP qui nous a orientée vers l'association ! Au départ, nous nous posons des tas de questions. Nous avons travaillé avec Marie-Annick Dye pour les plans de l'atelier et le PMS. Depuis le démarrage, nous avons suivi des formations sur des sujets aussi bien techniques que réglementaires. Nous souhaitons être le plus informés pour faire au mieux.



• Que vous apporte l'APFI ?

Beaucoup ! Sans l'APFI, je ne sais pas si j'en serai au niveau d'aujourd'hui ou bien ça aurait été plus dur. Quand nous avons un souci, nous sommes soutenu et ça nous aide, ça nous rassure. J'ai eu beaucoup d'informations sur les bonnes pratiques de fabrication, pour suivre au mieux la réglementation. J'en fais la pub car c'est un outil important que beaucoup de producteurs d'autres départements nous envie.

• Un conseil aux nouveaux ?

Du courage et de l'ambition. Il ne faut pas avoir peur de taper aux portes, de se battre pour avoir quelque chose. Si on a des idées de produits nouveaux, de commercialisation, il faut se lancer, mais se faire aider pour faciliter la mise en oeuvre du projet.



L'AUTRUCHE EN QUELQUES

MOTS :

Achat des « poussins » à 7 mois à un poids de 50 à 70 kg, puis élevage jusqu'à 18 à 24 mois, nourris à 90% à l'herbe et 10% de céréales. L'animal fait alors un poids de carcasse de 50 à 55 kg. Il est abattu à l'ABAG à Grenoble. On récupère aux environs de 30 kg de viande principalement dans les cuisses.

FORMATIONS :

30/01 : J'améliore la qualité des carcasses de porcs par la conduite d'élevage

21 & 28/01 : Je conduis un atelier de poules pondeuses en vente directe : les bases techniques et réglementaires

27/01 & 06/02 : Je sais mieux parler de mes produits grâce à l'analyse sensorielle

Renseignements :
Gilles Testaniera

Inscriptions :
Nadège Rey-Giraud



CONCOURS DE PRODUITS FERMIERS : BELLE RÉCOLTE DE MÉDAILLES



Concours national de fromages de chèvre fermiers organisé par la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres
FÉLICITATIONS À :

- Hugues Chiocanini, chèvreserie de Chambarans à Varacieux : 2 médailles d'argent pour un fromage frais démoulé salé sans couverture, moins de 3 jours après démoulage et un fromage de moins d'un litre affiné de plus de 15 jours



Concours ouvert à tous les fromages et autres produits laitiers fermiers, artisanaux et d'affineurs de France.
FÉLICITATIONS À :

- Jessica Perry et Sébastien Della Valle, chèvreserie du Marais à St Hilaire de la Côte : médaille d'Or pour leur faisselle.
- Corinne Nirat, chèvreserie de la Gabote à Saint Verand : médaille de bronze sur la raclette



Concours régional de produits fermiers organisés par les Chambres d'Agriculture de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
FÉLICITATIONS À NOS DEUX ADHÉRENTS :

- La Ferme du mas des Buissons à St Paul de Varcis : médaille d'argent pour son Fromage lactique au lait cru de vache et médaille de bronze pour sa tomme pure vache
- La Ferme des Colibris à Meaudre : médaille de bronze pour son saucisson sec

ET AUSSI À :

- La Ferme du Rival à Sardieu : médaille de bronze pour sa caillette de porcs aux épinards en AB
- Ferme des Treize Fontaines à Brezins : médaille d'argent et de bronze pour ses produits innovants : noix à l'ail des ours et noix caramélisées

Si vous êtes intéressés pour organiser une dégustation de produits entre producteurs et en toute bienveillance ou si vous souhaitez participer au concours contactez Gilles Testaniere.

POURQUOI ONT-ILS PARTICIPÉ À UN CONCOURS ?

Sébastien Della Valle : *Quand on s'est installé il y a quelques années, il y avait eu un concours au niveau départemental et on avait eu plusieurs médailles. Ça nous avait encouragés. Avec Jessica, on s'est dit que participer à ce concours nous permettrait de nous comparer au niveau national après quelques années de travail pendant lesquelles nous avons testé plusieurs technologies. Ce concours nous a intéressés car, dans l'idée, chaque catégorie n'est pas forcément récompensée. Et en plus, nous avons eu des appréciations sur nos produits, pour nous permettre de nous améliorer et de nous tester. Les clients sont contents pour nous ! On a l'impression que ça valide leur choix : là où ils achètent, c'est de la qualité ! Dans les files d'attente, on entend « t'as vu, ils ont eu une médaille d'or ? Oui, c'est bien. De toute façon, on savait bien que leurs produits étaient bons ! »*



Corinne Nirat : *J'avais l'occasion de faire emporter mes fromages par un artisan fromager. C'est la première année que je fais de la raclette. Ça me donne une idée de mon produit que je vends via le box fermier. Mais je dois avouer que la meilleure récompense pour moi, ce sont mes clients qui me la donnent ! Quand je vends tout au marché, et que les gens réservent la veille de marché pour être sûr de trouver mes produits : quelle satisfaction !!!*



Hugues Chiocanini : *Pour tout vous dire, c'est le premier week-end que j'ai pris depuis que je suis installé. Quand j'ai reçu le mail du syndicat annonçant le concours, j'ai dit à ma famille « tiens, je pourrais y aller, et en profiter pour aller à la mer ! » Mes parents ont répondu « ça marche, on s'occupe du troupeau ». D'habitude, le samedi, je me lève à 3h avant d'aller faire le marché. Ce samedi-là, je me suis levé à 8h !!! Le concours était bien organisé, je retournerai volontiers à une prochaine édition.*



Maison des Agriculteurs
3 passage Romain Bouquet
38110 La Tour du Pin



WWW.PRODUCTEURS-FERMIERS-ISERE.FR

