

# Pampille Caseine et Myosine

## LES ASSIETTES CHINOISES,

Connaissez-vous ce vieux numéro de cabaret dit des assiettes chinoises ? Un artiste souvent accompagné d'une accorte assistante fait tourner des assiettes en équilibre sur des tiges dressées. Très calme au début, il prend son temps pour poser son assiette sur la pointe de la tige et la faire tourner. Il dispose ainsi au fur et à mesure une, deux, trois, ..., sept, huit, ... dix tiges chacune avec son assiette qui tourne au sommet, et c'est là que le numéro devient spectaculaire. Car on l'a vite compris, l'assiette ne tient en haut de la tige que si elle tourne suffisamment vite, aussi, régulièrement, l'artiste doit-il saisir chacune des tiges et les faire tourner légèrement afin de relancer la rotation des assiettes. Evidemment, plus il y a d'assiettes, et plus l'artiste doit aller vite entre chacune des tiges, sans toutefois se précipiter, car s'il l'agit trop fortement, l'assiette tombe ! Mais s'il laisse une assiette ralentir trop, elle devient plus difficile à relancer et il doit s'y attarder plus, laissant plusieurs autres assiettes ralentir... A chaque fois, il lui faut choisir l'assiette la plus proche de la chute, et la suivante, et encore la suivante, et son assistante, toujours souriante, de continuer à lui tendre de nouvelles assiettes !

Ca ne vous rappelle rien ? Moi, je trouve que notre métier de producteur fermier ressemble furieusement à ce numéro. Le troupeau, la fromagerie, la commercialisation, et jamais les trois ne tournent parfaitement bien en même temps. Et on rajoute le foin, la comptabilité, l'entretien du tracteur, des groupes froids, de l'ordinateur, de la chaudière, de la machine à traire..., et encore une nouvelle fabrication, un nouveau marché, un stagiaire, et même une responsabilité professionnelle, associative ou municipale, ou les deux, ou les trois... Ca tourne, ça tourne, c'est beau ! On court, on court, et on surveille l'assiette qui va bientôt tomber, on s'essouffle mais on est fier de maintenir tant d'assiettes en l'air ! Souvent, c'est bien nous qui ajoutons de nouvelles assiettes, justement parce que cela nous valorise, et surtout parce qu'il y a des assiettes que l'on trouve plus belles que d'autres : une nouvelle fabrication plus originale et plus délicate, une philosophie de production plus respectueuse et plus exigeante, un troupeau plus performant, une nouvelle

façon de rencontrer ses clients, un engagement plus impliquant, ... des assiettes que l'on ne veut surtout pas voir tomber.

Mais n'oublions tout de même pas que nous ne choisissons pas toutes nos assiettes : réglementation, procédures qualité, cahier des charges, ... non seulement vous ne choisissez plus vos assiettes, mais pas non plus la façon de les faire tourner, le numéro devient de plus en plus difficile à assurer. Et quelle n'est pas votre surprise, le jour où votre charmante assistante vous tend une assiette carrée ! Toujours souriante, elle commence par vous assurer qu'elle tournera largement aussi bien que les autres. Mais comme vous argumentez, pendant que les autres assiettes se mettent à pencher dangereusement, elle fini par vous avouer que, pour elle, c'est bien plus facile à ranger ! Et parfois même, elle ajoute qu'il y aura 10,50 euros de frais de gestion à chaque assiette !

A.P.F.I. et le Syndicat Caprin sont là pour que ces assiettes soient un peu moins carrées.

Pour les autres, sans doute est-ce à nous de choisir celles qui sont vraiment importantes, celles qui nous tiennent vraiment à cœur et celles qu'on peut laisser tomber.

*Frédéric Blanchard*



**SYNDICAT CAPRIN**

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



# VISITE D'UN NOUVEAU BATIMENT FONCTIONNEL, LUMINEUX, RATIONNEL...

## BREF, TRÈS RÉUSSI !



Il n'est jamais facile de penser à tout quand il faut concevoir une chèvrerie et une salle de traite. Et si l'on a déjà l'expérience du travail, du comportement des animaux et de tout ce que l'on ne veut plus faire, les choix sont plus clairs.

Voilà donc l'histoire des travaux réalisés par François et Magali Suiffet, qui avaient débuté le métier de chevrier en louant les bâtiments d'élevage de Robert Ogier à Frontonas. Dès la première année, ils avaient dû construire la fromagerie à proximité de la maison d'habitation et cela leur a permis d'attendre 2008 pour réaliser le bâtiment d'élevage.

### Choix du terrain, permis de construire et autres difficultés

Même en étant du pays, propriétaire de terrains agricoles, rien n'est simple. Il a fallu modifier plusieurs fois l'implantation, négocier avec la famille pour l'autorisation de passage de câbles électriques en sous-terrain, d'adduction d'eau. Sans parler des frayeurs lors de la redéfinition des zones très inondables, etc. Tous ces tracasseries administratives

très locaux (mais qui, hélas, se reproduisent régulièrement un peu partout) ont duré.

Fin décembre 2008, François Suiffet commence le terrassement et les fondations (il faut dire que dans sa première activité professionnelle, il était maçon).

Toute la surface est bétonnée, un muret de 50 cm de hauteur entoure le bâtiment (composé d'un rang de moellon et d'une ceinture). Le dallage et les fondations représentent environ 90m<sup>3</sup> de béton... à couler.

Le bâtiment "Wolf" est livré en kit en avril. Une belle surface de 500 m<sup>2</sup> à couvrir. Bien sûr, l'économie sera de taille puisque le coût du kit est de 35 000 € HT mais sans la compétence et les possibilités d'utiliser du matériel de professionnel, le défi du montage en auto-construction n'est pas envisageable.

Le travail est fini en début d'été puisque le lot de chevrettes est déjà installé dans le bâtiment en juillet 2009.

Le montage de la salle de traite se fait durant l'automne : François choisit un système tandem avec deux quais de 4 griffes. Pas de décrochage automatique mais une installation de qualité avec un lavage automatique, suivi d'un séchage. Le choix est aussi fait d'une pompe à vide avec entraînement direct, positionnée dans une petite pièce à côté de la salle de traite (isolation du bruit et facilité de surveillance). Tout cela, plus un système astucieux de barrières mobiles utilisé pour clore l'aire d'attente, rendant la traite rapide, efficace et confortable : 35 minutes pour 80 chèvres (sans alimentation). La machine à traire fut l'un des grosses dépenses (21 000 €).

Le chiffrage final du bâtiment est difficile à dire : 85 000 € mais UNIQUEMENT pour les matériaux.

Le temps de travail est difficile à quantifier, mais il faut dire aussi que la compétence de celui qui l'a effectué a été très importante. François a eu une expérience de maçon avant de commencer le métier de chevrier.

Il reste encore des projets : aménager un local de stockage des fourrages pour compléter le premier stockage des bottes carrées dans le couloir qui assurent déjà 5 mois d'autonomie.

Il réfléchit également à l'aménagement du local pour élever les deux bandes de porcs qui boivent le lactosérum au retour de la fromagerie.

Pour l'instant, ils sont sur litière accumulée, dans un enclos partiellement couvert, il envisage par la suite une litière avec sciure qui serait plus pratique.

L'ambiance est saine et le local lumineux. Les boxes à chevreaux sont aménagés pour distribuer le lait en gouttières.

Maintenant, si cette description vous a séduit, vous pouvez aller visiter cette exploitation et François est prêt à vous faire partager cette expérience en vous détaillant les "bons trucs" sans omettre de vous raconter toutes les difficultés et pièges "administratifs" qu'il a fallu surmonter.

Marie Annick Dye



## PÉPINIÈRE NEWS

Connaissez-vous la pépinière du Syndicat Caprin de l'Isère située sur la ferme du lycée agricole de La Côte Saint André ?

La Pépinière du Syndicat Caprin de l'Isère est une association d'éleveurs caprins gérée par des bénévoles. L'activité de la pépinière est l'élevage et la vente en commun de reproducteurs mâles et femelles à bonne valeur génétique dans un bâtiment situé sur la Ferme du lycée de la Côte St André. Elle permet de regrouper l'offre de boucs et chevrettes sur un même site afin de simplifier la tâche des acheteurs et surtout de désengorger les élevages qui manquent souvent de place.

En 2010, 200 animaux ont été vendus par le biais de la pépinière, principalement des chevrettes de printemps mais également quelques lots dessaisonnés. Tous ces animaux sont sélectionnés sur des critères techniques et génétiques de leurs parents avec un niveau minimum requis (TB > 27 et plus de 800 kg de lait en 3<sup>ème</sup> lactation). La plupart des élevages adhérents à la pépinière pratiquent l'insémination artificielle au sein de leur troupeau

ou font saillir avec des boucs issus d'IA. Certains animaux proposés peuvent être issus d'IA.

2010 est également une année de changement puisque des travaux d'agrandissement ont été lancés par l'association. En effet, un bâtiment tunnel d'environ 110 m<sup>2</sup> a été monté en prolongement du bâtiment existant et les « bonnes âmes » de l'association ont commencé son aménagement depuis la mi-septembre. Cet investissement permettra d'accueillir six nouvelles cases, donc un nombre plus important d'animaux, ainsi qu'un peu de stock de fourrage. Il est également prévu la mise en place possible d'un traitement lumineux afin de proposer des reproducteurs dessaisonnés.

Aujourd'hui déjà 3 journées de travaux ont été réalisées. Elles ont permis de commencer l'aménagement intérieur.

Restent encore quelques journées pour finir cet agrandissement et permettre l'entrée des prochaines chevrettes.

A l'occasion du salon Caprin'ov auquel participe la Région Rhône-alpe, nous diffuserons nos nouvelles

plaquettes. Une affiche nous représentera également afin de faire connaître notre association dans d'autres régions.

Sébastien Juge



# LE COMPORTEMENT DES CHEVRES AU PATURAGE SUR PRAIRIES MULTIESPÈCES

Lors de la journée porte ouverte du PEP CAPRIN le 21 septembre dans la Drôme, une visite d'exploitation était organisée sur cette thématique chez Simon Thomé à Suze sur Crest.

Cette expérimentation fait suite aux actions de formation développement réalisées depuis les années 1998/2000 en bovin lait dans la Drôme.

Suite aux questions des éleveurs caprins et ovins lait de Rhône-Alpes, un dispositif d'étude du comportement des chèvres et de la productivité des mélanges multi-espèces a été proposé au PEP caprin. Cet essai PEP est réalisé avec le contrôle laitier de la Drôme.

Deux parcelles ont été implantées dans la Drôme au printemps 2010.

Cinq bandes, qui se distinguent surtout par les légumineuses sont proposées aux chèvres.

**Un mélange Saint-Marcellin :** 12 kg fétuque élevée souple, 6 kg dactyle souple d'exploitation, 3,5 kg RGA tétraploïde demi-tardif, 2,5 kg RGA diploïde intermédiaire, 1 kg trèfle blanc géant, 2 kg trèfle blanc nain, 2 kg lotier.

Pourcentage de graines par mètre carré : 32% de légumineuses, 13% de RGA, 55% fétuque et dactyle.

**Mélange Saint-Marcellin caprin :** 12 kg fétuque élevée souple, 6 kg dactyle souple d'exploitation, 3,5 kg RGA tétraploïde demi-tardif, 2,5 kg RGA diploïde intermédiaire, 1 kg trèfle hybride, 8 kg luzerne, 3 kg minette.

Pourcentage de graines par mètre carré : 33% de légumineuses, 13% de RGA, 54% dactyle fétuque.



**Mélange multi-sainfoin :** 12 kg fétuque élevée souple, 6 kg dactyle souple d'exploitation, 3,5 kg RGA tétraploïde demi-tardif, 2,5 kg RGA diploïde intermédiaire, 1,5 kg trèfle blanc géant, 45 kg sainfoin en cosse, 3 kg lotier.

Pourcentage de graines par mètre carré : 33% de légumineuses, 13% de RGA, 54% dactyle et fétuque.

**Mélange multi-graminées :** 16 kg fétuque élevée souple, 8 kg dactyle souple d'exploitation, 5 kg RGA tétraploïde demi-tardif, 3,5 kg RGA diploïde intermédiaire.

**Mélange OH 430 :** 3 kg fétuque rouge, 5 kg dactyle tardif, 2 kg RGA très précoce, 3 kg RGA précoce, 5 kg RGA tardif, 3 kg fléole des prés, 10 kg de pâturin des prés, 2,5 kg de trèfle blanc ladino, 1,5 kg de trèfle blanc petites feuilles, 1 kg de trèfle violet 2n.

Pourcentage de graines par mètre carré : 18% de légumineuses, 61% de RGA fléole des prés, pâturin des prés 20% dactyle et fétuque rouge.

La densité de semis pour les mélanges est d'environ 1900 graines par m<sup>2</sup> (Saint-Marcellin, multi-sainfoin) alors que la densité de semis du mélange OH est de 3250 graines par m<sup>2</sup>, soit un tiers de graines en plus.

Un partenariat a été lancé avec des semenciers.

Les essais portent uniquement sur l'ingestion des plantes par les chèvres. Il n'y a pas eu de corrélations réalisées entre les espèces ingérées et la quantité de lait dans le tank.

Une espèce est utilisée pour couvrir le sol : c'est le trèfle blanc. Or, cette légumineuse n'est pas ou peu consommée par la chèvre.

Lors de cette journée, Stéphane LENTILON a interpellé le contrôle laitier de la Drôme pour élargir ce travail à d'autres départements, avec notamment la recherche de mélanges plus performants pour les caprins et ayant une corrélation avec la production laitière. À SUIVRE...

Il serait intéressant de travailler cette question avec des spécialistes caprins de prairies multi-espèces.

Marie France Girel



# RENCONTRE AVEC LA D.D.P.P.

## (DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS)

**M. Collardelle, Mme Lutz, Mrs Brézard, Ollivry et Diallo nous ont reçu le 1<sup>er</sup> octobre à Grenoble.**

### LE NOUVEAU FONCTIONNEMENT AU SEIN DE LA DDPP

Les agents anciennement DSV restent en charge de la production fermière. Les contrôles concernant la loyauté des transactions seront effectués à l'occasion des rencontres sur les marchés où dans les commerces, par les anciens inspecteurs des fraudes. Progressivement les inspecteurs "sanitaires" acquièrent des compétences relevant de la répression des fraudes (ex: l'étiquetage). Juridiquement les agents DSV avaient déjà la double compétence.

## STAGE PRODUCTEURS FERMISERS VOLAILLES

Conformément au programme validé par la DGAL (note de service du 28 Avril 2009), l'administration demande aux abattoirs agréés de suivre la formation «acquisition des connaissances nécessaires aux contrôles ante-mortem et post-mortem des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine».

L'objectif étant à l'issue de cette formation d'être capable d'effectuer le contrôle ante-mortem et post-mortem des lots d'animaux, et de donner aux personnels d'abattoir les moyens d'acquérir une qualification reconnue par le Ministère de l'Agriculture et les Services de la DGAL.

APFI et la Chambre d'Agriculture de l'Isère ont donc décidé d'organiser courant février 2011 une formation d'une journée pour les producteurs fermiers concernés.

La journée se déroulera à la Chambre d'Agriculture de l'Isère de la façon suivante :

- Classification des principaux motifs de retraits
- Définition des catégories C2 et C3
- Gestion des retraits, des frigos, traçabilité
- Gestion documentaire
- Gestion des risques micro biologiques
- Évaluation des stagiaires à partir de photos et d'un QCM, puis correction

#### Contact :

Richard Velasquez 06 81 44 95 45  
Martine Maritano 04 76 93 95 22

A priori, il y aura un regroupement pour les inspections des établissements avec une seule entité DDPP afin d'éviter le doublon des contrôles (Répression des Fraudes et DSV).

### CONCERNANT DES PROBLÉMATIQUES GÉNÉRALES

■ La durée du contrôle : les inspections ont pratiquement toujours lieu sous forme de visites inopinées. Leur durée, souvent longue perturbe notre emploi du temps et peut gêner le travail dans l'atelier. Nous le ressentons également souvent comme une recherche de flagrant délit de non-conformité.

Pour la DDPP le contrôle doit rester inopiné, afin d'observer l'atelier en fonctionnement. Après discussion et échange sur l'intérêt de ce contrôle, nous proposons de dissocier la partie contrôle de fabrication à effectuer dans un temps raisonnable pour permettre au producteur de réaliser son travail, et la partie contrôle documentaire sur rendez-vous. L'envoi de certains documents peut nous être demandé dans un deuxième temps et la DDPP insiste sur le fait que la documentation de base doit être facilement disponible. A.P.F.I. accepte d'améliorer cela chez ses adhérents, par la mise en place du "classeur PMS" (une assiette de plus à faire tourner tout de même...). Et en contre partie Messieurs Collardelle et Brézard s'engagent à transmettre et à faire respecter cette pratique auprès de leurs inspecteurs. Il est également rappelé qu'un producteur contrôlé peut signaler à l'inspecteur qu'il dispose de peu de temps. Mme Lutz, responsable sur l'aspect fraude, précise bien que, leur objectif n'est pas de surprendre la fraude. Certains inspecteurs sont plus aguerris aux contrôles en industrie et doivent adapter leurs méthodes pour les ateliers fermiers.

La rédaction du plan de maîtrise des risques doit nous permettre d'expliquer nos pratiques afin de ne pas être comparé aux ateliers industriels.

■ Le vade-mecum : difficulté de nous faire comprendre à travers ce nouveau questionnaire d'inspection. Cette méthode "check-up" complique les échanges et défavorise le dialogue entre le producteur et l'inspecteur, pour aboutir très souvent à des différences d'appréciations et à une obligation de mise en œuvre de moyens. D'un commun accord nous avons convenu que ce système a besoin d'amélioration, afin d'éviter le constat répétitif des non conformités majeures pour le même objet constaté sur des lignes différentes et de cumuler les mauvais points pour le résultat final de cette grille.

Les textes réglementaires sont en ligne dans Galatée Pro sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

■ Déclaration des magasins à la ferme : si la surface est de moins de 1000 m<sup>2</sup> nous ne devons pas réaliser de déclaration spécifique, ce qui évidemment est sans doute toujours le cas pour les producteurs fermiers de l'Isère.

■ Vente des produits à la restauration collective : pour les cuisines centrales (elles-mêmes en agrément) seuls les produits provenant d'ateliers agréés peuvent être collectés.

Pour les autres établissements : les produits dits "locaux" sont issus d'ateliers disposant d'un agrément dérogatoire et doivent être conformes aux critères microbiologiques en vigueur.

### QUESTIONS SPÉCIFIQUES FROMAGES ET LAIT

- Précision concernant le pré emballage : un simple film étirable de protection autour des fromages n'est pas considéré comme du pré emballage, il n'y a donc pas nécessité d'étiqueter ces produits.
- Pour les fromages frais faisselles, il semble nécessaire d'indiquer le poids total : fromage + petit lait d'égouttage sur les étiquettes.
- La date limite de consommation du lait vendu en direct après stockage en container isotherme dans le récipient du client est de 48 h.
- Les compétences en terme d'étiquetage sont confiées à Mme Béatrice Henry.  
Tel. : 04 38 70 12 30.

### POUR LA PRODUCTION DE VIANDE ET VOLAILLES

- M. Diallo nous informe que lorsque les abats sont saisis à l'abattoir, les éleveurs peuvent demander le rapport de saisie qui en précise la cause. Par exemple : en cas de douve, cette information peut-être aussi utile pour l'élevage.
- Des propositions sont validées concernant les agréments ou les agréments dérogatoires des tueries de volailles et les analyses salmonelles, pour leur application, n'hésitez pas à contacter Richard Velasquez. Tel. : 06 81 44 95 45
- La gestion des déchets : Les textes de références sont les suivants : 1774/2002 suivis des arrêtés du 18 et 21 décembre 2009 et il existe un texte en projet au 04 mars 2011 (pour suite au 1069 de 2009 et 21/10/2009).

Les déchets sont classés en 3 catégories. Ceux de la catégorie 3 pourraient être compostés sans que l'installation soit classée.

Je vous invite à lire avec attention l'article de Richard concernant leur gestion.

### ➤ CONCLUSION

L'échange lors de cette réunion a été constructif. Le lien est nécessaire entre les producteurs fermiers avec les interlocuteurs de la DDPP.

La mise en commun des difficultés respectives des producteurs et des inspecteurs a pour objectif final la qualité des produits mis sur le marché et l'application de la réglementation en vigueur.

Nous avons toujours besoin de faire reconnaître les spécificités des ateliers fermiers et d'appliquer la réglementation à sa juste mesure pour rester cohérent et efficace. Les procédures deviennent de plus en plus lourdes, elles augmentent terriblement la charge administrative. Nous devons nous organiser pour y faire face et proposer des solutions et des réponses à l'administration, en contrepartie, l'administration doit bien comprendre que les demandes d'adaptations des applications réglementaires que nous sollicitons n'ont aucunement pour but d'aller vers moins de qualité sanitaire, au contraire.

Dans la perspective d'améliorer la compréhension mutuelle sur ce thème, il a été convenu de favoriser les échanges entre les agents de la DDPP et Apfi en les invitant régulièrement à des formations concernant la maîtrise sanitaire et les aspects réglementaires.

Pascale Francillon



# ASTRA, UN NOUVEAU NOM, IL EST TOUT DE MÊME CONNU POUR D'AUTRES CONCEPTS... !

## ASTRA : AGRICULTURE SOCIALE ET THÉRAPEUTIQUE EN RHÔNE ALPES

Depuis près d'une année, un groupe de personnes réfléchit et travaille sur ce type d'agriculture associant activité agricole ou para-agricole et accueil de personnes en difficultés. Il fait suite à un premier travail européen Social Farming qui a recensé et mis en lumière dans plusieurs pays des associations ou des agriculteurs consacrant du temps à recevoir sur leur exploitation des personnes handicapées. En Belgique par exemple, la personne paie directement l'agriculteur pour le temps passé sur l'exploitation avec lui. Ceci est légal car la juridiction du pays reconnaît ce type d'agriculture.

En France ce n'est pas possible. A Belle Chambre, association loi 1901, l'exploitation agricole se veut le support du projet d'accueil et de vie de personnes autistes, psychotiques et à forts troubles de la personnalité. Elles vivent et travaillent sur l'exploitation. Elles trouvent ainsi leur place dans notre société, du sens à leur vie et une dignité. Mais Belle Chambre est d'abord agréé foyer de vie et non exploitant par l'administration. A l'inverse de ses pairs agriculteurs qui lui confèrent son identité professionnelle agricole!

« *L'agriculture sociale et thérapeutique est une activité de production et de valorisation de produits et services agricoles et para-agricoles, qui permet l'accueil de personnes en difficultés, à des fins d'insertion sociale et professionnelle et d'accompagnement thérapeutique.* » (Thérapeutique est à lire non pas comme un accueil en lien avec un suivi médicalisé mais comme un accompagnement qui vise à améliorer l'état des personnes accueillies.)

### ■ L'agriculture sociale et thérapeutique recouvre une réalité diverse qui inclue les critères suivants :

- l'existence d'une activité agricole ou para-agricole (ferme individuelle privée ou associative),
- l'accueil de personnes en difficultés sur les exploitations.

Cette définition sera présente dans les statuts de l'association ASTRA qui va bientôt voir le jour. Cette proposition d'agriculture sociale et thérapeutique se situe à la croisée de plusieurs enjeux :

- l'accueil social et thérapeutique en milieu agricole et rural est un levier de revitalisation de nos régions rurales, de réintroduction de certains services sociaux, d'ouverture de l'agriculture à la multi-activité, notamment sociale et environnementale, et finalement d'innovations sociales en milieu rural ;
- il est aussi outil d'insertion professionnelle de personnes en grande difficulté sociale, de socialisation et de reconnaissance pour celles souffrant de handicaps mentaux ou physiologiques.

### ■ Notre projet vise à créer un pôle ressources :

- participer au développement de l'agriculture sociale et thérapeutique en Rhône Alpes et renforcer les capacités d'accueil de personnes en difficulté, en milieu rurale et agricole,
- structurer une communauté de pratiques, qui va fonctionner comme espace d'échanges d'expériences, d'innovation et de formation, outil de coordination et pôle ressources (production d'informations et de formation),
- faire en sorte que l'agriculture sociale et thérapeutique soit reconnue dans sa spécificité par les pouvoirs publics.

Catherine BIBOLLET  
Ferme de Belle Chambre



## QUELQUES ÉLÉMENTS SUR LA RÉGLEMENTATION DES DÉCHETS

Le règlement européen CE N° 1774/2002 établit des règles Le règlement européen CE N° 1774/2002 établit des règles sanitaires applicables aux sous produits animaux non destinés à l'alimentation humaine, l'objectif étant d'éviter tout risque pour la santé animale ou la santé publique.

### TROIS CATÉGORIES DE MATIÈRES Y SONT DÉFINIES

Matières de catégories 1 destinées à la destruction

- Animaux atteints ou suspects d'EST et leurs déchets
- Matières à risques spécifiques (MRS)

Matières de catégories 2

- Tous déchets d'abattoirs ne traitant pas de MRS (c'est à dire dans la pratique, ne traitant pas de ruminants)
- Animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie

Matières de catégories 3

- Déchets de cuisine
- Parties d'animaux impropres à la consommation humaine, mais issues d'animaux sains
- Peaux, sabots, os, cornes, plumes
- Sang, lait, colostrum issu d'animaux sains

### CONCRETEMENT CE QU'IL FAUT FAIRE

Vous ne serez concerné à priori que sur les catégories, 2 et 3. Que votre atelier et/ou votre abattoir, soit en remise directe, en dérogatoire d'agrément ou en agrément CEE, vous devez mettre en œuvre la procédure suivante :

- Utiliser un bac identifié, pour vos déchets (os, pattes, peaux, cornes, cadavres impropres à la consommation humaine, sang).
- Bac et lieu facilement lavable.
- Si temps d'entreposage des déchets > 24 heures mettre les déchets à 4°C.
- Écrire son plan nettoyage spécifique « déchets ».
- Compostage des plumes possible, en mélange avec du fumier.
- Contrat d'équarrissage obligatoire.
- Possibilité de stocker les déchets dans un congélateur spécifique « déchets ».

Contact : Richard Velasquez 06 81 44 95 45  
Marine Maritano 04 76 93 95 22

Richard Velasquez

# L'IDENTIFICATION ÉLECTRONIQUE : FAISONS LE POINT !

## LA RÉGLEMENTATION

### Pourquoi cette réforme ?

La réforme de l'identification et de la traçabilité des petits ruminants, initiée en 2005 à l'échelle européenne est destinée à améliorer la gestion des crises sanitaires afin de préserver la santé des animaux et des consommateurs : « une volonté des états membres de disposer d'un outil de prévention des crises sanitaires efficace ». Les objectifs de traçabilité concernaient beaucoup plus les ovins. L'idée est d'aller vers une identification individuelle et unique pour mettre en place une traçabilité individuelle. Cette « traçabilité individuelle des petits ruminants n'est possible que si les ovins et caprins disposent d'un repère électronique facilitant la saisie ultérieure du numéro d'identification individuel ».

### Les étapes de la réforme

La mise en oeuvre de cette réforme sera progressive et s'étalera au moins jusqu'en 2013, elle est constituée de 4 étapes réparties sur 6 ans. Les 2 premières étapes sont effectives (identification individuelle en 2005 et traçabilité par lot en 2009). La mise en place de l'identification électronique individuelle complétée par l'obligation d'un suivi individuel des mouvements à partir de janvier 2011 (ce qui semble difficilement réalisable, surtout que les adultes ne seront pas forcément rebouclés, d'où une révision de l'échéancier en cours).

### Qu'est-ce que la traçabilité individuelle au sens de la réglementation ?

#### C'est :

■ le report sur le document de circulation des numéros individuels des animaux à chaque mouvement et la notification des numéros individuels des animaux déplacés dans une base de données centrale.

#### Et

■ le report du numéro individuel sur le registre d'élevage.

Voyons le bon côté des choses, cette procédure donne un sens aux notifications qui auparavant, avouons-le, ne voulaient pas dire grand chose.

### Echéancier de la traçabilité individuelle

01/01/2011 ➡ les numéros d'identification des reproducteurs nés après le 01/01/2010 doivent être portés sur le document de circulation lors de tout mouvement et notés dans le registre d'élevage.

01/07/2011 ➡ les numéros de tous les animaux bouclés électroniquement doivent être portés sur le document de circulation, ainsi que les numéros des reproducteurs lors de mouvement élevage-élevage, et notés dans le registre d'élevage.

01/07/2012 maximum ➡ notification individuelle des mouvements d'animaux en base de données.

Aujourd'hui, seuls les animaux nés à partir du 01/07/2010 ont obligatoirement dans leur repère officiel un élément électronique introduit dans une boucle auriculaire ou dans un pâturon.

### PETIT POINT SUR LES BAGUES DE PÂTURON

Les bagues sont à circonférence variable et peuvent donc évoluer avec l'animal, cependant l'agrandissement n'est pas si simple en pratique (manipulation des animaux peu aisée). Une étude sur l'évolution de la circonférence du pâturon chez la chèvre a été menée à la Station du Pradel. De nombreuses mesures ont été prises dans 10 exploitations différentes (400 mesures sur la race Alpine et 800 sur la race Saanen), à d'âges différents. Il en ressort que :

- La circonférence du pâturon augmente :
  - de 1 cm de 6 mois à 1 an
  - de 1 cm de 1 à 4 ans
  - En moyenne les Saanen ont une circonférence supérieure (+0,5 cm)
  - Il y a des écarts intrafermes (1 à 1,5 cm)
  - Il y a des écarts entre fermes (0,6 cm).

Visiblement il sera donc nécessaire d'adapter la bague 1 voire 2 fois dans la vie de l'animal !  
(Détail de cette réglementation en annexe)

Violaine Juge



## LES ARTISTES À LA FERME

À l'occasion des journées du patrimoine, la ferme de Plantimay a choisi de satisfaire plusieurs sens de ses clients.

Généralement, les fromages ont l'objectif de sensibiliser surtout le palais des clients et là ils ont associé le plaisir du regard à travers une exposition d'arts.

Je pense que l'association des 2 plaisirs restera longtemps gravée dans les mémoires car elle avait aussi un sens : nous ne regardons sans doute pas de façon identique de gracieux oiseaux et insectes métalliques dans une stabulation reluisante de propreté. Il en est de même pour ces peintures accrochées dans l'ancienne étable et réalisées sur d'authentiques planches à laver et à repasser. Le tout dans une ambiance à odeur de foin avec à l'arrière le béguetement des chèvres. Et plus loin le beau regard de quelques aubrac justes revenues du marais pour se présenter.

La dégustation des fromages, réfléchi autour de l'évolution possible des textures qui va souvent de pair avec l'affirmation du goût complétait bien ces tableaux. Il est toujours agréable de faire découvrir au consommateur le passage du fromage blanc si doux sous la langue et dont le parfum disparaît vite, au St Marcellin plus onctueux mais aussi plus typé, pour aller jusqu'au « gruyère » qu'il faudra broyer avec les dents et mastiquer pour en extraire toute la saveur qui restera bien plus longtemps sur le palet et dans l'arrière bouche.

La visite pouvait se terminer par une petite vidéo retraçant les activités de la ferme avec ses 3 troupeaux, une belle gamme de fromages, et obligatoirement la suggestion des nombreux savoirs faire indispensables pour mener à bien tout cela/

J'ai cru comprendre que le monde des artistes n'est pas si éloigné que je pouvais l'imaginer du monde agricole et la collaboration est tout à fait possible dans le but de satisfaire « les sens » de leurs clients ou amis. Tout cela est le fruit de vraies et précieuses rencontres de tous les jours dans une ferme !! L'art nous ouvre à la rêverie, permet de nous évader et de nous transporter dans un univers magique.

Les artistes : Anne Marie Descotes Genon, Marjo van der Lee, Grégory Poussier, Catherine Suchier, Robert Jaillet, Jérôme Baillet.



Marie Annick Dye

## ACTIVITÉS A.P.F.I.



### RENCONTRE AVEC LA DDPP LE 01/10/2010

- Participation au salon de la création d'entreprise en Chartreuse à St Laurent du Pont, le 20/10/2010, occasion de rencontrer plusieurs porteurs de projets en transformation fromagère.
- Pour ne pas être exhaustif, il faudrait citer aussi toutes les initiatives individuelles originales que savez prendre comme l'exposition d'arts à Plantimay. Il y a eu un concert au GAEC de la Grand Mèche en août, le marché fermier d'inauguration à la Ferme de Chartreuse chez Mélisa.
- Le marché fermier du Pays Viennois chez Emilian Robin pour le 14 juillet (mais il faudrait citer aussi tous les autres marchés du pays Viennois qui tournent sur les fermes, environ 1 fois par mois).

Pour nous faire partager ces expériences souvent originales et riches, j'aimerais que vous me contactiez (avant ou après) pour que nous puissions aussi les relater dans le prochain numéro.

- Projet de participation au concours de fromages de montagne pendant le SIM (Salon International Interprofessionnel) à Grenoble du 28 au 30 avril 2011.

#### Prochains stages :

##### TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

- 4 janvier « Accidents fabrication en lactique »
- 5 janvier « Gestion de la maîtrise des pâtes molles et pâtes pressées »
- 6 janvier « fromages à pâtes pressées cuites »

Avec Michel Lepage, lieux non encore définis selon vos demandes et si possible en atelier.

##### STAGES VIANDE :

- 4, 5 et 6 janvier 2011 « Mettre en place un projet de transformation carné à la ferme ». Visite d'atelier à Aurillac.
- Février 2011 « Acquisition des connaissances nécessaires aux contrôles anté-mortem et post-mortem des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine ».
- 2 et 3 février 2011 « Elaborer des plats cuisinés ».
- 16 et 17 mai 2011 « Créer un atelier collectif ».
- Septembre 2011 « Prendre en considération sa gamme de produits vis-à-vis du client ».
- 16, 21, 22 septembre et 20 octobre « Plan de Maîtrise Sanitaire ».

## MONOTRAITE OCCASIONNELLE



Ayant pu programmer une petite semaine de vacances à la fin du mois d'août, il nous est venu à l'idée qu'il serait plus confortable à notre remplaçant d'assurer une seule traite quotidienne sachant qu'il avait en charge la totalité du travail seul alors que nous l'assurions habituellement à deux.

Depuis plusieurs années, la pratique de la monotraite se fait dans notre secteur, j'étais naturellement interpellé par cette alternative qui s'offre à nous et l'occasion de ces quelques jours de vacances nous donnait la possibilité de faire un essai en ne prenant pas beaucoup de risques.

Par habitude et aussi parce que mon horloge biologique et le passage à l'heure d'hiver m'indique la fin de saison, je procède à la monotraite les deux derniers mois de lactation. Ceci entraîne un tarissement en douceur auquel je tiens et nous permet aussi de lever un peu le pied. Mais plus tôt dans la saison, nous n'avions jamais essayé et je vous avouerai que j'étais assez content de ne pas être présent pour ne pas voir arriver mes chèvres avec les pis bien tendus et au besoin perdant leur lait.

Bref, c'était décidé et Jean -François a appliqué les consignes que l'on avait définies ensemble. En gardant la même ration, les chèvres ont eu une chute de production de 25 % dès le deuxième jour, puis se sont stabilisées à - 20 % et dès notre retour le sixième jour sont remontées pour atteindre leur production initiale trois jours plus tard. Des conclusions sur une si petite période ne sont certainement pas très objectives, mais au moins, cela nous aura permis de voir qu'il y avait possibilité d'alléger le travail d'astreinte occasionnellement pour quelque soit la raison sans avoir de répercussions sur la production ultérieure et notre sympathique remplaçant aura pu apprécier je l'espère ce moment plus sereinement.

*L'année prochaine, on part trois semaines....*

*Richard Armanet*



*Stage de dégustation de fromages congelés.*



# ACTIVITES DU SYNDICAT CAPRIN DE L'ISERE



## PARTICIPATION À FROMAGORA À VILLEFRANCHE DE ROUERQUE

■ Au niveau des concours de fromages :

### 8 participants

3 producteurs médaillés

- Marie France Girerd : pâte pressée non cuite
- Foyer Alphi Romant : pâte pressée non cuite
- Foyer Alphi Romant : lactique
- GAEC de la Ferme des Croix des Clochettes : lactique

- Projet participation à Caprinov à travers une exposition sur les pépinières : Loire, Rhône et Isère.
- Participation aussi aux portes ouvertes du PEP à Divageu (toujours une petite dizaine de producteurs cf. article).
- Stages : nous avons fait la première journée sur l'alimentation avec Frédéric Blanchard, qui a su montrer avec brio comment répondre simplement par la ration à des besoins exprimés en unités plutôt complexes (UFL, PDIA, PDIN, PDIE) et comment évaluer les solutions parfois faciles proposées par des vendeurs d'aliments qui vous donnent une petite feuille de calcul où tout est équilibré, mais pas toujours au moindre coût.
- La deuxième journée sur les minéraux n'est pas encore fixée faute de disponibilité de l'intervenant.

### Informations et annonce :

- L'aide à la chèvre, victime de son succès, sera finalement de 8,93€ (et majoration 3€).
- Annonce : 500 faisselles à vendre :  
H 96 mm et 77/63 mm de diamètre  
chez Anne Guilbaud, Tél. : 06 11 64 49 05

## EUROFROID CLIMATISATION GRENOBLE

Depuis 20 ans à votre service pour la vente, l'installation et le dépannage de vos chambres froides, séchoirs, hâloirs, vitrines réfrigérées,...

DEVIS GRATUIT

Tél. : 04 76 46 08 11  
ou 04 76-46-09-48

**Agrileader Agrileader**

« DISTRIBUTEUR NATIONAL D'APPROVISIONNEMENT AGRICOLE »

À votre disposition

Mrs Philippe HUMBERT et Sébastien PAILLET

19 route de Savoie

38690 EYDOCHE

Tél : 04.76.55.54.18

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30/12h00 et 13h30/17h30

**AGRILEADER, c'est Une gamme complète de produits agricoles :**  
Semences, Semences fourragères, Poudre de lait, Phytosanitaires, Produits d'hygiène de traite, Minéraux, Seaux et pierres à lécher, Equipement d'élevage, Plastique, etc.,...



### LA TECHNIQUE FROMAGERE

«En texte et en Images»  
«Pour les fromagères fermières, fromagers fermiers et artisans fromagers»  
Michel Lepage

Prix : 50,00 euros

Michel Lepage vous propose un livre sur le fromage "Après 25 ans de bons et loyaux services techniques dans les fromageries fermières et artisanales de France, d'Europe et parfois plus loin encore"

"C'est un livre de 200 pages en format A4 sur la technologie fromagère"

Toutes les questions techniques que vous vous posez...

- Influence de la qualité du lait sur celle du fromage.
- Maîtrise de la flore lactique, de la flore microbienne du lait et du fromage.
- Les accidents de fabrication avec «Un Guide Rapide De Détermination Des Origines, Causes, Vérifications Complémentaires Et Corrections à Apporter».

#### Pour le commander :

Envoyer un chèque de 50.00 euros par livre + 5.00 euros pour le port et emballage (moins de 3 livres ; au delà 7.00 euros pour le port)

À l'ordre de :

Michel LEPAGE  
2, Avenue des Mûriers  
81190 Mirandol

La technique fromagère dans un livre !

200 pages !



**isère**  
CONSEIL GÉNÉRAL

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