



PamPille

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



UN JOLI CADEAU DE NOËL !

Après deux ans de travail intense et d'incertitudes, la bonne nouvelle est enfin tombée : le nouveau Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la transformation des produits laitiers fermiers et artisanaux a été validé officiellement par la Commission Européenne. Il sera traduit dans les 24 langues de l'Union Européenne et pourra être utilisé comme document de référence par tous les producteurs européens.

C'est vraiment un joli cadeau de Noël pour l'équipe des rédacteurs de FACE Network, notre association européenne. Un cadeau bien mérité après de nombreuses heures de réunions, d'échanges de mails, de conversations téléphoniques, tout cela en anglais... Mais il y a eu aussi de nombreuses heures de négociation avec les autorités sanitaires européennes, réunions et échanges de mails, argumentations réglementaires et techniques, compliquées et pointilleuses. Puis, la même chose avec chaque administration nationale avec la présentation de 5 projets successifs, amendés et argumentés. Et enfin, la grande réunion, 28 représentants des pays européens et les techniciens de la commission européenne où il a

fallu, une dernière fois, négocier, argumenter et se défendre.

A chaque étape, à chaque nouveau responsable rencontré, quasiment toujours le même enjeu : Faire comprendre qui on est, comment on travaille, quel poids économique on représente. A chaque fois, casser l'image toute faite des producteurs fermiers, en chevières « baba cool » ou en « vieux papis pittoresques ». A chaque fois, contredire les affirmations simplificatrices sur la sécurité sanitaire, tenir bon, quitter à passer pour des empêcheurs de réglementer en rond, ou plutôt en très carré ! A chaque fois, expliquer pourquoi on demande des adaptations, expliquer nos spécificités et pourquoi nos propositions sont sérieuses. En fait, une grande partie du bénéfice de ce nouveau guide est déjà là : tout au long du travail de rédaction et de validation, nous avons fait exister la production fermière dans les esprits des responsables européens et nous sommes apparus comme des interlocuteurs valables et compétents.

Lors de la dernière réunion, de nombreux pays nous ont félicité pour notre sérieux et la qualité de notre travail et se sont satisfaits de pouvoir bénéficier de ce nouvel outil. Une très belle récompense.

La morale de tout ça, c'est que même si on est, parfois, pas très disciplinés, pas très dociles et que l'on n'obéit pas facilement et immédiatement aux consignes un peu trop carrées, on peut tout de même avoir un joli cadeau de Noël... C'est même comme cela qu'on l'obtient !

Bonne Année 2017 à tous !

Frédéric Blanchard

SOMMAIRE

PAGE 2 • **APFI** : Rencontre avec le Conseil Départemental • Nouveau trésorier • Producteurs fermiers vosgiens
• L'eau en atelier de transformation fermière

PAGE 3 • **SYNDICAT CAPRIN** : Visite sanitaire ovine & caprine • **ANPL** : Zoom sur cette association
• AG du Syndicat caprin • Évolution de l'aide caprine PAC • Achat groupé

PAGE 4 • **PRODUITS LAITIERS ET CARNÉS** : Étiquetage nutritionnel • Indications obligatoires

PAGE 5 • **PRODUITS CARNÉS** : Enquête nationale saucisson
• Saucisson, un kit de démarrage pour son séchoir

PAGE 6 • **FROMAGE CAPRINS & OVINS** • Nouvelle campagne...soyez prêts ! • Témoignages

PAGE 7 • **4 QUESTIONS À...** • Relevé de la réunion des producteurs de volailles

PAGE 8 • **FORMATIONS** • **AGENDA** • Communiquer en cas d'alerte sanitaire

RENCONTRE AVEC LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL : UN TEMPS D'ÉCHANGE POSITIF !



Le mardi 19 juillet 2016, l'APFI a reçu Mr Duranton, Vice-Président en charge de l'agriculture au Conseil Départemental de l'Isère, en présence de Jean-Claude Darlet, Président de la Chambre d'agriculture de l'Isère et Mme Game, Directrice du Laboratoire Vétérinaire Départemental.

Cette rencontre a été très importante pour nous car le Conseil Départemental est un partenaire de longue date. Nous nous sommes présentés ainsi que toutes les actions de l'association auprès des producteurs fermiers et en particulier le volet sanitaire, avec le système **E.M.A.S.** (Entraide Mutuelle en cas d'Alerte Sanitaire).

Il a été redit la valeur du soutien politique et financier du département pour le travail de l'APFI. En effet, la prise en charge des problèmes sanitaires, leur prévention, leur résolution sont devenues réalisables grâce à des compétences, une volonté d'avancer, une solidarité entre tous les producteurs fermiers, soucieux de la qualité de leurs produits.

Tout ce travail réalisé, et en devenir, nécessite des moyens financiers. Le Conseil Départemental nous fait confiance, confiance que nous partageons aussi avec la Chambre d'agriculture et le Laboratoire Vétérinaire Départemental. Cette reconnaissance et cette confiance traduisent toute la pertinence et l'importance du travail d'APFI.

Cette journée s'est déroulée sur le site de deux exploitations. Nous remercions Olivier et Raphaël GAILLARD du GAEC La Ferme de Rossat et Frédéric, Sylvie et Alain LANTHEAUME du GAEC de Chavagne. Ils nous ont présenté leurs entreprises, leur travail et leur réalité de transformateurs fermiers. Nous avons parlé de cas concrets :

- notre intervention technique et notre soutien moral en cas d'alerte sanitaire, le désarroi et l'angoisse que ressent le producteur face à une alerte sanitaire ;
- l'action « saucisson » pour accompagner techniquement le producteur jusqu'à expliquer la particularité du processus fermier au façonneur et à la **DDPP**, pour une évolution de la façon de sécher, tout en maîtrisant le risque sanitaire ; les formations et l'information proposées aux producteurs fermiers.

Jean-Claude Darlet a rappelé l'importance

de la transformation fermière en Isère qui concerne environ un tiers des exploitations professionnelles, soit près de 1000 exploitations ; et de la convention entre la Chambre d'agriculture et l'APFI pour permettre l'accompagnement des producteurs fermiers sur le volet technique.

De nombreux sujets autour de la production fermière ont également été évoqués allant de la signalétique en bord de route à la création



d'une marque « Isère » portée par le Conseil Départemental, en passant par les compétences à mobiliser sur nos exploitations avec de la transformation.

Ce temps d'échange s'est révélé très positif pour la poursuite du travail et de toutes les actions à venir.

Catherine Bibollet

L'EAU EN ATELIER DE TRANSFORMATION FERMIÈRE

Une plaquette a été conçue dans le cadre de l'action CROF « Sécuriser les filières régionales au lait cru » par un groupe de travail régional.

Elle est disponible sur notre site internet.



NOUVEAU TRÉSORIER D'APFI :

Thierry Olivero remplace Anne-Hélène Mouterde, que l'on remercie d'avoir assuré cette mission depuis plusieurs années.

PRODUCTEURS FERMIERS VOSGIENS EN VOYAGE D'ÉTUDE :

L'association des producteurs fermiers de Munster et autres produits laitiers fermiers des Vosges, a organisé un voyage d'étude dans l'Isère en octobre dernier.

Objectif : découvrir notre région fromagère, rencontrer des producteurs fermiers, échanger avec les responsables d'APFI et visiter un Point de Vente Collectif.

Objectifs remplis en visitant l'exploitation caprine fromagère du GAEC entre Fure et Tour à Charavine, l'exploitation fromage bovins du GAEC des Essarts à Plan et l'exploitation transformation carnée bovine et porcine du GAEC de la Motte à Châbons.

Les Vosgiens ont apprécié l'accueil qui leur a été réservé ainsi que la qualité des échanges qui leur a permis de confronter leurs pratiques en transformation ainsi que de prendre des idées en terme d'aménagement d'ateliers.

Ils ont vu la diversité de notre production fermière départementale ainsi que son professionnalisme ! Ils ont également été étonnés par le bassin de consommation que représentait notre département.

Et bien sûr, il y a eu une rencontre avec Frédéric Blanchard et deux administrateurs APFI, Pascale Francillon et Denys Meunier afin de parler de notre structuration départementale...et de la structuration nationale.

SYNDICAT CAPRINS & ANPLF



SYNDICAT CAPRINS : VISITE SANITAIRE OVINE & CAPRINE

L'arrêté du 24 septembre 2015 a rendu obligatoire une visite sanitaire pour les filières ovine, caprine et apicole, sans que ce soit une demande de nos filières. Lancement de la campagne au 1er février 2017 (élevages à N° EDE impairs pour 2017), centrée sur le thème de l'avortement pour la campagne 2017-2018.

Visite obligatoire, d'une durée d'une heure tous les deux ans, prise en charge par l'État et réalisée par le vétérinaire sanitaire désigné par l'éleveur, pour les élevages d'au moins 25 reproducteurs caprins, ovins lait et/ou viande, âgés de 6 mois et plus.

Objectif affiché de cette visite :

- Poursuivre les efforts de sensibilisation des éleveurs sur les enjeux liés à la sous-déclaration des avortements en élevage petits ruminants.
- Faire connaître et appliquer les mesures de prévention des risques zoonotiques en cas d'avortement.

La visite sera réalisée à partir de documents : Vadémécum vétérinaire décrivant le déroulé de cette visite sanitaire, questionnaire de visite dont un exemplaire sera remis à l'éleveur en fin de visite et fiche « mesures à mettre en place pour prévenir les avortements ».

ANPLF : C'EST QUOI ?

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers est une structure nationale autonome et représentant de manière légitime et équitable, l'ensemble des producteurs laitiers fermiers quelque soit leur espèce laitière.

QUELLES SONT LES STRUCTURES FONDATRICES ?

- Association des Producteurs fermiers de l'Isère
- Association régionale des vendeurs directs de produits laitiers du Nord Pas de Calais
- Association des vendeurs directs de produits laitiers de Haute Normandie
- Casgiu Casanu Corse
- FRESYCA Poitou Charentes
- Ferme laitières d'Iles de France
- Association des producteurs laitiers fermiers de Bretagne
- Association départementale des vendeurs directs de l'Aveyron.

POUR QUEL OBJECTIF ?

Arriver à une meilleure représentation des intérêts spécifiques de la filière laitière fermière, auprès des administrations, des responsables

A noter que cette visite est différente du Bilan Sanitaire de l'Élevage.

ENFIN UN PRODUIT AVEC UNE AUTORISATION DE MISE SUR LE MARCHÉ POUR LES CAPRINS !

Attendu depuis plusieurs mois, l'antiparasitaire EPRINEX MULTI 5mg/ml (MERIAL) vient d'obtenir son agrément pour être utilisé en élevage caprin.

Ces dernières années, de nombreux produits antiparasitaires ont vu leur délai d'attente lait passer de zéro à plusieurs jours rendant leur utilisation difficile en élevage laitier, voire une interdiction d'utilisation même pendant la période de tarissement chez les femelles laitières.

L'EPRINEX MULTI 5 MG/ML (MERIAL) est un antiparasitaire à base d'éprinomectine, en utilisation « pour-on », sur le dos des caprins. Il est rappelé que l'utilisation de ce produit doit être limitée au cas cliniques afin d'éviter l'apparition de cas de résistances. Sa bonne utilisation devra être établie avec votre vétérinaire.

La meilleure solution reste la bonne gestion du pâturage pour limiter le risque d'infestation parasitaire ainsi que la réalisation de coproscopie régulière.

Benoît Desanlis. Conseiller d'élevage caprin au CIEL

politiques, des structures européennes et également des organisations professionnelles agricoles.

ET CONCRÈTEMENT, QUELS SONT LES DOSSIERS EN COURS ?

Obtention de la dérogation à l'étiquetage nutritionnel en décembre; refonte des vadémécums utilisés lors des inspections de la DDPP; transparence des contrôles sanitaires; utilisation du terme fermier...et bien d'autres à venir encore...

ET BIEN PLUS QUE LE NIVEAU NATIONAL !

L'ANPLF a décidé d'adhérer à l'association européenne Face Network regroupant les structures nationales et représentant les producteurs laitiers fermiers et les petites fromageries artisanales de 14 pays européens pour se positionner sur les dossiers concernant notre production au niveau européen comme celui du GBPH européen.

AG DU SYNDICAT CAPRIN

Elle se tiendra jeudi 19 janvier à Oyeu. Les travaux de cette année porteront sur l'avenir du syndicat : quels sont les besoins des éleveurs caprins ? Quels sont les axes prioritaires de travail et quels sont les chevrins prêts à s'impliquer dans ces chantiers ? Comment nous organiser pour répondre aux demandes des futurs ou nouveaux installés ?

ÉVOLUTION DE L'AIDE CAPRINE PAC

Pour l'année 2017, c'est le choix de l'aide unique pour les caprins qui a été fait. La majoration pour les élevages adhérents au code mutuel et les producteurs formés au Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène disparaît. Dépôt de la demande : 1^{er}-31 janvier. Critère d'éligibilité à partir de 2017 : Engager au minimum 25 chèvres, animal correctement identifié. Maintien des animaux pendant 100 jours (Période de Détenation Obligatoire) à compter du 1^{er} février. Possibilité de remplacement pendant la Période de Détenation Obligatoire de 20% des chèvres engagées par des chevrettes. Aide de base : 17€ environ, plafond de 400 chèvres (transparence des GAEC).

ACHATS GROUPÉS

• Poudre de lait : Les éleveurs adhérents au syndicat caprin ont reçu un courrier en décembre leur indiquant les conditions tarifaires obtenues par le syndicat pour la poudre de lait. Merci à Mélisa Decote-Genon qui est en charge de cette action historique du syndicat caprin.

• Brosses de massage : Suite à l'action menée en été 2015, 18 élevages se sont équipés de 32 brosses carrées et 35 rondes pour leur troupeau. Merci à Annie Lacroix et Benoît Desanlis qui ont participé à la réussite de cette action !

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL : DÉROGATION POSSIBLE POUR LES PRODUITS FERMIERS

Mi-novembre, nos adhérents APFI ont reçu une note d'information concernant la dérogation attendue sur l'étiquetage nutritionnel des produits fermiers. Le 14 décembre, cette dérogation est enfin officielle ! Nous revenons aujourd'hui pour vous donner un nouvel éclairage, encore plus concret... et vous dire que notre action continue sur ce point.

QUE FAUT-IL SAVOIR ?

L'étiquetage n'est pas obligatoire pour les denrées non préemballées : vous pouvez continuer à vendre à l'unité et emballer devant votre client sans avoir recours à ces informations nutritionnelles.

Si vous êtes une micro-entreprise (entreprises de moins 10 salariés et un chiffre d'affaire < 2 millions d'euros), il est possible de déroger à l'étiquetage nutritionnel, pour des produits préemballés dans les conditions suivantes :

- pour les produits fermiers ou artisanaux vendus localement, directement au consommateur (marché, vente à la ferme, AMAP,...) ainsi que la vente par correspondance ;
- pour les produits vendus avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final (ex : détaillants, restaurant, grandes surfaces livrées en direct...), dans un rayon de 100 km autour du lieu de production. Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu denses qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants dans les pôles urbains les plus proches.

Quelques précisions supplémentaires, pour bien comprendre :

C'est le circuit des produits qui compte. Dans le cas de la grande distribution, même si on est référencé nationalement, on bénéficie de la dérogation si on livre chaque magasin et que les produits ne passent pas par la centrale. Si on livre à un grossiste qui lui redistribue les produits à d'autres magasins, même locaux, il n'y a pas de dérogation

En résumé : pas de dérogation dès qu'il y a plus d'un intermédiaire dans le circuit des produits entre le producteur et le consommateur. Pour les producteurs fermiers qui ne rentrent pas dans l'un des critères de la dérogation, l'administration nous a indiqué qu'elle ne sera

pas très exigeante quant à la précision des valeurs annoncées sur les étiquettes et qu'il y a plusieurs moyens de satisfaire à ces obligations, sans passer nécessairement par les analyses :

- à l'aide des tables Ciquel sur lesquelles sont indiquées la plupart des produits AOP ou IGP, par exemple, ou d'autres produits bien définis : beurre, yaourt
- en réalisant quelques analyses en commun, lorsqu'il s'agit d'un produit couramment fabriqué dans une zone déterminée...etc.

NOTRE ACTION CONTINUE ! NOUS AVONS BESOIN DE VOTRE AIDE !

En effet, même si cette dérogation constitue un grand soulagement pour la plupart d'entre nous, le fait qu'elle soit liée au mode de commercialisation reste gênant. Il faut bien reconnaître que l'administration française est allée au maximum de ce que lui permettait le cadre de la loi européenne. C'est pourquoi nous avons décidé, au niveau de notre structure européenne, FACE network, de lancer une grande pétition auprès des consommateurs de nos produits pour demander la modification du règlement européen en supprimant de la dérogation la condition portant sur le mode de commercialisation. Si nous obtenions gain de cause auprès de la Commission Européenne, cela réglerait le problème des producteurs qui livrent à des grossistes, affineurs, centrales d'achat...

Nous avons joint, avec le «Pampille», un flyer pour appeler vos clients, sur les marchés, à la ferme, etc.. à signer une pétition sur internet que nous porterons à la commission européenne par le biais de Face.

Un moyen de montrer aux fonctionnaires européens que nous existons et que nos clients nous défendent.

Un coup de main à nos collègues départementaux, nationaux, et européens qui ne bénéficient pas de cette dérogation.

Une façon également de communiquer auprès de nos clients et de prouver que les producteurs fermiers sont professionnels et organisés. Photocopier le Flyer ou imprimer le à partir de notre site, faites des envois par mail...

Frédéric Blanchard

INDICATION D'ORIGINE SUR L'ÉTIQUETTE :

EXCLUONS NOS

PRODUITS FERMIERS !

A partir du 1/01/2017, mention obligatoire de l'origine des ingrédients laitiers et carnés dans les produits transformés :

- pour les viandes de bovins, porcins, ovins, caprins et volailles : Pays de naissance, d'élevage et d'abattage.
- pour le lait et des produits dérivés (crème de lait, babeurre, crème caillée, yaourt, lactosérum...) : Pays de collecte et Pays de conditionnement ou de transformation.

Pour un animal, né, élevé et abattu en France, ou du lait collecté et conditionné en France, la mention peut apparaître sous la forme : « Origine : France ».

Ne sont pas soumis :

- les produits sous appellation d'origine au sens du règlement UE 1151/2012.
- ceux sous label Agriculture Biologique.
- De même, si en tant qu'ingrédient le lait utilisé représente dans le produit transformé moins de 50 % ou la viande utilisée moins de 8%. Exemple : Terrine de volaille avec 5% de gras de porc ou Boudin blanc avec 10% de crème : l'origine de la crème ou du porc n'a pas à être mentionnée.

Notre position : ne mentionner l'origine que lorsque l'ingrédient laitier ou carné ne vient pas de notre exploitation car nous vendons des produits fermiers, donc les ingrédients proviennent de notre ferme !

ENQUÊTE NATIONALE SAUCISSON : LES PRODUCTEURS DE L'ISÈRE AUDITÉS

La DDPP de l'Isère a rencontré trois producteurs dans le département pour connaître leurs pratiques de fabrication du saucisson. Cet audit s'inscrit dans une étude plus large conduite au niveau national.

• Olivier et Raphaël Gaillard à St Vérand ont accueilli 3 contrôleurs de la **DDPP** de l'Isère et un agent de la **DGAL**⁽¹⁾. Frédéric Blanchard, président de l'**APFI** a été aussi de la partie. Objectif affiché de la **DDPP** : recenser les pratiques des producteurs pour demain orienter les contrôles et les centres de formation sur les points de maîtrise de la fabrication. Olivier et Raphaël ont joué la carte de la transparence en expliquant leur façon de faire de la réception de la carcasse à l'abattoir à la vente au consommateur en passant par la transformation dans leur atelier et le séchage aux Jambons de l'Hermitage. Ils sont aussi revenus sur l'évolution du process depuis l'installation de Raphaël suite aux formations et aux conseils qu'ils ont reçus grâce à l'**APFI**.

Cette rencontre a été pour l'**APFI** l'occasion de rappeler la volonté des producteurs de travailler avec des process fermiers afin de se distinguer des produits industriels ou artisanaux. Ces process fermiers passent notamment par l'absence de ferments ou de sels nitrités dans la fabrication, tout en garantissant la qualité sanitaire du produit. Le reportage télévisé paru récemment sur l'ajout de ses derniers dans la charcuterie et les risques pour la santé humaine montre encore l'importance de cette voie pour les producteurs fermiers, pour pouvoir continuer à communiquer en toute transparence auprès de leurs clients. L'**APFI** a joué son rôle de défense des producteurs fermiers, tout en insistant sur sa volonté de poursuivre

la montée en compétences de ses adhérents.

De son côté, la **DDPP** a insisté sur la nécessaire maîtrise des différentes phases du process en questionnant sur l'attention portée aux points critiques (voir encadré). Le résultat de ces audits devrait conduire à une orientation dans les contrôles ainsi que des directives pour les centres de formation professionnelle afin que ces points soient bien acquis par les nouveaux diplômés. L'objectif est bien de limiter les problèmes de germes pathogènes, principalement la *Listeria* dans les saucissons.

La fabrication du saucisson est un procédé à part dans le monde de la viande : c'est une fermentation, processus biologique vivant dans lequel le développement de bactéries utiles va protéger la viande des germes pathogènes grâce à une modification de sa composition physico-chimique. On travaille à des températures favorables à la vie des bactéries, fait inhabituel en viande, où on est dans la majorité des cas soit à basse température pour empêcher la prolifération des bactéries, soit à haute température pour les tuer (cuisson ou stérilisation). Ne voit-on pas poindre ici le thème fédérateur pour notre prochaine Assemblée Générale qui rassemblera aussi bien les producteurs de viande que de fromages, voire les transformateurs de végétaux⁽²⁾ ?

Gilles Testaniere

(1) Direction Générale de l'Alimentation - (2) La lacto-fermentation pour fabriquer la choucroute.



SAUCISSON : UN KIT DE DÉMARRAGE POUR SON SÉCHOIR

Comment avoir la bonne flore dans son séchoir quand on démarre avec un séchoir à saucisson neuf ou après une période d'arrêt ?
Le LIP à la demande de l'ENILV d'Aurillac a sélectionné des levures présentes sur des saucissons fermiers auvergnats qu'il propose aujourd'hui à la vente.

• **Facile d'utilisation :**
un flacon de levure à diluer dans la dernière eau de rinçage des boyaux ou en trempage après embossage.

• **Un coût abordable :**
entre 6 et 12 €/50 kg de viande selon le nombre de flacons achetés.

• **Résultat satisfaisant :**
pour un producteur qui a testé le produit : les saucissons sont ressortis fleuris après 6 semaines de séchage et encore mous, (ce qui répond à la demande des consommateurs), malgré 40 % de perte en eau.
Coordonnées / Plus d'informations auprès de Gilles Testaniere.

POINTS CLÉS DE LA FABRICATION DU SAUCISSON FERMIER :

- **Contamination initiale :** état des carcasses (problème d'éviscération en abattoir, température, pH de la viande), choix des pièces, contamination croisée au moment de la découpe.
- **Limiter le développement microbien :** respect de la chaîne du froid, maîtrise du report de viande, lavage et conservation des boyaux, conditions de stockage avant séchage
- **Respect du process :** quantité de vin, sucres, sel...
- **Contrôle du séchage et de l'acidification :** perte en eau, Aw, évolution du pH, analyse microbiologique...
- ...et bien sûr, les mesures générales de nettoyage/désinfection, hygiène du personnel...

FROMAGES CAPRINS & OVINS

FROMAGERS CAPRINS ET OVINS : SOYEZ PRÊTS !

Le redémarrage des chevriers fromagers est proche, il faut être prêt à accueillir le lait nouveau à la fromagerie pour réussir vos premiers fromages, car vous avez dû faire le grand ménage et quelques aménagements ou travaux dans la fromagerie pendant cette période plus calme.

Voici quelques conseils pour démarrer sereinement la campagne 2017 :

- 10 à 15 jours avant la date d'arrivée du lait en fromagerie, chauffer la salle de fabrication. Penser à dépoussiérer les compresseurs des groupes froid (à l'extérieur), et faire ou faire pratiquer (par votre frigoriste) un entretien des évaporateurs (gaz, nettoyage).
- 6-8 jours plus tard (dès la 1^{ère} mise bas) mettre en route le séchoir, puis apporter des flores de surface en salle de fabrication et séchoir : Si vous avez gardé du lactosérum au congélateur, en mettre sur les tables (boucher l'écoulement) et le laisser « vieillir » jusqu'à l'arrivée du lait. Le jour de la 1^{ère} fabrication, rincez la table à l'eau chaude seulement, pour conserver le maximum de flore. Sinon apporter des flores de fromages : croutage que vous avez conservé au congélateur ou

des flores commerciales : préparation dans de l'eau bouillie et vaporiser les murs et l'ambiance (fabrication et séchoir), les tables, au moins 2 fois en 8 jours.

- Le jour J, pensez à ensemer correctement votre lait de fabrication, avec du lactosérum ou ferment lactique et FLORE de SURFACE (commerciale ou croûte de vos fromages broyée). Mettre le hâloir en fonctionnement.
 - Reprendre de bonnes habitudes en vérifiant vos températures de travail et les acidités des caillés ou sérum. Penser à renouveler votre soude (DLC).
 - Objectifs à atteindre sur sérum à 24H : 55 à 65°D en chèvre, 65-75°D en brebis.
 - Maintien de la température de la salle de fabrication à 20-22°C pour favoriser l'arrivée et le développement du géotrichum « cher » à nos fromages !
- Ajuster à mesure la dose de sérum ou ferments, et l'apport de flore de surface dans le lait en fonction de vos résultats.
- Bonne reprise à tous, et bonne campagne fromagère 2017 !

Sylvie MORGE,
Technicienne fromagère PEP caprin à votre écoute.



TÉMOIGNAGE DE DEUX FROMAGÈRES CAPRINES



ALINE NAUD
EARL FERME DE LA GALERNE
• Tullins

Je congèle du lactosérum en fin saison de l'année précédente car je fais attention à ce que le petit lait reste le moins longtemps possible au congélateur. J'anticipe la décongélation 1 ou 2 jours avant les premières fabrications parce que mon seau est long à décongeler...

- Je nettoie bien toute la fromagerie pendant l'arrêt de fabrication mais je fais attention à ne pas trop employer de produits bactéricides (juste là où c'est nécessaire).
- Je rallume le chauffage 2 ou 3 jours avant le redémarrage (voir plus des fois), du coup la fromagerie est bien chaude et j'ai l'impression que la flore de surface va plus vite à s'implanter ensuite.
- J'ensemence systématiquement en *pénicilium album* mon lait pendant quelque temps, ma flore de géotrichum est très forte et prend souvent le dessus au début. Le lactosérum ayant été congelé les moisissures sont aussi un peu faibles des fois.
- Je fais attention à l'hygrométrie dans la fromagerie et au hâloir lorsque j'ai encore peu de fromages, parfois ils sèchent trop vite.



CÉLINE FRACHET
GAEC LA FERME DES MAQUIS
• Saint Martin d'hères

Nous faisons attention à la température de la fromagerie, plutôt à 22°C en début de saison pour bien lancer l'action des ferments et la «pousse» du géotrichum qui est un peu faiblard après 2 mois de pause. Habituellement, pour les lactiques, nous ensemençons uniquement avec le petit lait de la veille. Après quelques essais avec du petit lait congelé pendant l'hiver, nous redémarrons maintenant avec des ferments lyophilisés du commerce. Dès la 2^{ème} fabrication, nous mélangeons ferment du commerce et petit lait en augmentant la part de petit lait progressivement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment vigoureux. Ça marche bien, au bout d'une semaine, plus besoin de ferment lyophilisé.

Pour le géo, c'est un peu plus long, nous ajoutons du géo lyophilisé pendant 2 ou 3 semaines, le temps d'avoir une couverture spontanée. De la même façon, nous diminuons la dose progressivement.

Généralement, en début de saison, nous avons systématiquement un peu de bleu qui se développe sur les fromages. Puis tout rentre dans l'ordre. (température, faiblesse du géo?).

Nous attaquons les autres fabrications (pâtes pressées, pâtes molles) un peu plus tard dans la saison, quand la fromagerie « tourne ». Du coup, rien de particulier de ce côté.

TÉMOIGNAGE

4 QUESTIONS



4 QUESTION À...RAPHAËL GAILLARD

Pourquoi de la transformation sur l'exploitation ?

Dégager un revenu pour un temps complet car en 2001

la reprise de l'exploitation de mes parents avec des noyers non irrigués et des terrains peu propices à la nuciculture n'était pas pérenne. La sécheresse en 2003 me l'a confirmé. J'avais en 2002 mis en place un atelier porc et construit mon laboratoire de transformation. Au démarrage, je ne connaissais que ce que je faisais à titre familial. C'est un boucher du coin qui m'a aidé avec des méthodes artisanales. En 2003, je me suis formé avec l'APFI et à Aurillac à l'ENILV⁽¹⁾ pour avoir des méthodes fermières. En 2006, on a augmenté à nouveau la production pour dégager un second revenu à l'installation de mon cousin. On a pu élargir la gamme.

Pourquoi adhérer à l'APFI ?

Pour se sentir moins seul quand on sent que l'on ne maîtrise pas les choses dans notre laboratoire ! Puis rapidement, l'APFI a été ma source d'informations tant au niveau réglementaire que technologique, et un moyen de se former. La DDPP nous dit qu'elle n'est pas là pour nous conseiller, mais pour contrôler. On a une obligation de résultats, mais pas de moyens. Au début, on ne sait pas trop où on va, où il faut mettre la barre. L'APFI est pour moi une sécurité car en cas de problème, j'ai une personne compétente vers qui me tourner. J'ai rapidement pris conscience qu'il y avait une différence importante entre transformer un cochon pour la famille et transformer pour la vente. On a une responsabilité vis à vis du consommateur. Il nous faut un niveau sanitaire minimum et une qualité constante d'une fois

sur l'autre. Pour les formations, j'ai gagné en technicité. Je fais les choses et je sais pourquoi tant au niveau sanitaire que technologique. On a la chance d'avoir des formations de qualité grâce à l'APFI et à Yves Arnaud à l'ENILV d'Aurillac.

Une action phare de l'APFI ?

L'APFI, ce n'est pas une boîte qui fait des analyses, mais un soutien technique et professionnel en cas de coup dur ou de sujet à défendre. 1 exemple récent, le saucisson. A partir d'un problème de listéria impactant 2 producteurs et un façonneur, mise en place d'un appui technique de l'ENILV d'Aurillac, travail concerté entre conseiller Chambre d'agriculture et administrateurs de l'APFI, puis une rencontre professionnelle avec le séchoir et les DDPP 26 & 38. Au final nous, producteurs, pouvons produire du saucisson avec une méthode fermière tout en faisant sécher en prestation de service. Et notre méthode fermière nous permet d'avoir un produit qui se distingue d'un produit industriel ou artisanal. Et là, nous pouvons communiquer auprès de nos clients.

Un conseil aux nouveaux ?

S'autoriser à se former : 1 jour de formation par an, c'est une semaine de gagner dans l'année en sécurité et en qualité ! Le retour sur investissement est là. Lors de ces journées, on apprend autant par l'apport technique qu'avec les échanges entre producteurs.

Gilles Testaniere

(1) Établissement public comprenant un lycée, un centre de formation professionnelle et une entreprise formant aux métiers de la transformation alimentaire.



LE GAEC « LA FERME DE ROSSAT » À SAINT VÉRAND

- **2 associés** : Raphaël (installé en 2001) et Olivier (installé en 2006).
- **2 tacherons** : pour la découpe.
- **SAU** : 75 Ha non irrigués dont 15 ha de noyers 15 ha de céréales autoconsommés, le reste en herbe.
- **30 Vaches** : allaitantes limousine & charolaise et la suite. Tout le troupeau est vendu en direct sauf les réformes de plus de 5 ans. La découpe se fait sur l'exploitation.
- **150 porcs** : engraisés/an transformés et découpés à la ferme.

RELEVÉ DE LA
RÉUNION DES
PRODUCTEURS DE
VOLAILLES LE
28 OCTOBRE 2016

L'APFI a organisé une réunion à destination de tous les producteurs de volailles de l'Isère pour les informer de l'actualité de la filière. Une dizaine de producteurs ont répondu à l'initiative de Jacques Rimbaud. Résultats des échanges :

Déchets :

rencontre avec Monnard Jura SA pour négocier un tarif. L'idée d'un point de collecte collectif par canton a été écarté pour des raisons sanitaires et le risque de disséminer des maladies d'un élevage à l'autre.

Biosécurité :

Une partie des 11 points du décret est déjà mise en place par les éleveurs. Chacun doit donc mettre par écrit ses pratiques pour montrer en cas de contrôle sa prise en compte de l'arrêté. Ne pas s'engager dans des investissements avant d'avoir suivi la formation. Faire remonter à Jacques et à Gilles comment se sont passés les contrôles pour qu'une action syndicale puisse être mise en place si nécessaire.

Salmonelles :

Sujet en attente. Plusieurs courriers émanent de députés isérois de tout bord demandant une évolution de la réglementation ont reçu une réponse négative. Les candidats à la présidentielle seront sollicités sur ce sujet. Sur le plan technique, il est difficile de mobiliser les vétérinaires car seuls 2 d'entre eux vont dans notre sens au niveau national !

Affaire à suivre...

FORMATIONS AGENDA

FORMATIONS

DOMAINE	INTITULÉ DE STAGE	DATES	LIEU	INTERVENANT
LAIT	Fabriquer les yaourts et des crèmes desserts	2 jours 23 et 24/01/2017	À définir	Cédric Albert Formateur CFPPA Aurillac
LAIT	Accidents de fabrication pâtes pressées pâtes molles	2 jours 9 et 10/02/2017	Charavines GAEC entre Fure et Tour	Michel Lepage Consultant fromager indépendant
LAIT	Mise en place du Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène sur son atelier de transformation fromagère	2 jours 17 et 31/01/2017	Moirans MFR	Véronique Gitton Conseillère transformation fermière, Chambre d'Agriculture de l'Isère
VIANDE	Rédiger son PMS en production carnée	30/01/2017 (13/03/2017)	Grenoble (St Etienne de St Geoirs)	Gilles Testaniere
VIANDE	Valorisation des bas morceaux en bovins, ovins et caprins	3 jours Du 24 au 26 01/2017	Aurillac	Yves Arnaud Formateur CFPPA Aurillac
VOLAILLE	Formation Biosécurité obligatoire*	16 mars	St Etienne de St Geoirs	Christine Fillat Vétérinaire spécialisée
TOUT DOMAINE	Accueillir de façon temporaire un adulte handicapé	À définir	Sainte Marie du Mont Ferme de Bellechambre	Catherine Bibollet Educatrice spécialisée et fromagère
TOUT DOMAINE	Des étiquettes conformes et attractives	4/04/2017	La Tour du Pin	Virginie Thouvenin Gilles Testaniere
TOUT DOMAINE	Les clés pour son laboratoire de transformation	2 jours 10 et 31/01/2017	St Etienne de St Geoirs	Gilles Testaniere

* Priorité aux adhérents de l'APFI pour cette formation.

SE PRÉPARER A LA COMMUNICATION EN CAS DE CRISE SANITAIRE EN PRODUCTION DE FROMAGES FERMIS

Avec Jean Marc Bèche, chargé de communication « grand public » à la confédération Nationale de l'Élevage

A l'initiative de l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers, nous avons suivi une formation test avec pour idée de la reproduire. Très vite, lors de nos rencontres à Paris entre producteurs et techniciens de différentes régions, le besoin a émergé de se former pour savoir répondre aux journalistes en cas de crise sanitaire.

Dans le cadre d'APFI, nous sommes amenés à gérer des situations de crises difficiles, j'ai donc choisi de participer à cette formation. Souvent les médias nous impressionnent. Ce sont eux qui sont le lien avec l'opinion publique. Alors comment réussir à travailler avec les journalistes pour expliquer une alerte sanitaire souvent anxiogène ?

L'objectif principal de la formation était de savoir faire un communiqué de presse, une base fondamentale de la communication. Le calendrier a fait que nous n'étions malheureusement peu nombreux. Le groupe était constitué majoritairement de techniciens

et seulement deux professionnels. C'est une formation humaine dans laquelle on s'engage personnellement d'où le besoin d'avoir un cadre sécurisé pour travailler et la confiance de chaque participant.

De ce fait, nous avons tous participé aux ateliers comme par exemple un plateau télévision ou une interview radio où nous avons été filmés et enregistrés.

Le dernier jour, nous nous sommes visionnés et écoutés lors de nos mises en situation. C'était un moment riche en émotions mais nécessaire.

Au fil des exercices pratiques, allant de la communication de proximité chez un éleveur ou sur un marché à un plateau télévision, j'ai pris conscience des difficultés :

- savoir se présenter en 3 minutes,
- apprendre à parler simplement, en s'appuyant sur des exemples concrets en osant parler des germes pathogènes,
- savoir expliquer notre travail, les risques, les perspectives avec des mots simples, en oubliant que nous sommes des « spécialistes ».

- être capable d'écouter les besoins du

journaliste pour mieux répondre aux questions et rassurer plutôt que de convaincre à tout prix,

- avoir l'air spontané tout en ayant préparé une interview en ciblant une accroche et des messages précis,
- savoir être détendu et poser sa respiration.

En conclusion, pour être efficace nous avons besoin de pratiquer et de travailler encore ces techniques, 2 jours restent insuffisants.

J'ai surtout compris que pour communiquer en une situation de crise ou même pour une simple interview, il est impératif de se préparer, d'être clair, précis et concret en partant de nos expériences et de bannir les généralités.

Pascale Francillon

AGENDA JANVIER 2017

JEUDI 12 JANVIER 2017
AG du contrôle laitier caprin.

JEUDI 19 JANVIER 2017
AG du syndicat caprin.

VOS INTERLOCUTEURS

- **Véronique GITTON** - Conseillère en transformation fromagère - 06 81 44 95 47 - veronique.gitton@isere.chambagri.fr
- **Gilles TESTANIERE** - Conseiller en transformation carnée - 06 59 54 89 92 - gilles.testaniere@isere.chambagri.fr
- **Virginie JIMENEZ** - Renseignements / Inscriptions / Formations - 04 74 83 99 60 - virginie.jimenez@isere.chambagri.fr