ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS DE L'ISÈRE
APFI

PAMPILLE

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

LA TRANSPARENCE...

Comme les autres agriculteurs, nous avons la déclaration PAC, la conditionnalité, les contrôles et les pénalités.

Comme les autres éleveurs, nous avons l'identification, le bouclage, les déclarations de mouvement, les contrôles et les pénalités.

En tant que producteurs fermiers, nous avions déjà les dossiers sanitaires, les enregistrements, les contrôles et les petits smiley d'Alim'Confiance.

Depuis le début de l'année, nous avons en plus la balance/caisse enregistreuse et cafteuse, accessible à tous moment aux inspecteurs des Impôts. Et maintenant, notre Ministre de l'Agriculture l'a annoncé il y a peu, nous allons avoir la transmission automatique des autocontrôles microbiologiques à l'administration.

Le point commun de tout cela : la sacrosainte transparence, la nouvelle marotte médiatique et administrative !

Exigence de transparence qui, d'une certaine manière, suppose une présomption de culpabilité.

Une exigence bien plus forte pour nos petites entreprises qui ont évidemment bien moins de capacité de contournement que les grandes entreprises et les multinationales de l'alimentation.

Pas une vache ne peut être abattue sans ses boucles et son passeport, il faut de la traçabilité amont et aval, pourtant il y avait bien du cheval dans les lasagnes. Et l'usine Lactalis de Craon avait obtenu son smiley « Très satisfaisant »…

« Qu'à cela ne tienne ! » nous dit l'administration « Si certains ne respectent pas la loi, c'est qu'elle n'est pas assez contraignante ! » .

Une logique un peu bizarre, si on y réfléchit mais c'est pourtant celle là qui est à l'œuvre. Coûte que coûte, il faut plus de transparence et plus de contrôles !

La justification de tout cela : la sécurité, celle du consommateur, du citoyen, qu'il faut garantir à tout prix.

Avec un argument sous-jacent imparable mais vaguement inquiétant : « ceux qui n'ont rien à se reprocher n'ont rien à craindre de la transparence et des contrôles ».

Pourtant, si on prend un peu de recul, on peut se demander : la sécurité est-elle vraiment la seule valeur attendue par les consommateurs, par les citoyens ?

Chacun de nous n'a-t-il pas quelque chose à cacher ?

Frédéric Blanchard, Président de l'APFI

SOMMAIRE

PAGE 2 • **LA PRODUCTION FERMIÈRE S'INVITE AU PARLEMENT EUROPÉEN**

PAGE 3 • **SYNDICAT CAPRIN : MIEUX CONNAÎTRE SON ÉLEVAGE, POUR MIEUX LE PROTÉGER**

PAGE 4 • **ANPLF : ACTUALITÉ DES ACTIONS MENÉES**

PAGE 5 • **PRODUITS CARNÉS : UN HIVER STUDIEUX !**

PAGE 6 • **LE NET'TRAITE : UN CONTRÔLE QUI GAGNE À ÊTRE CONNU**

PAGE 7 • **4 QUESTIONS À...FRANCK & PIERRE JOURNET**

PAGE 8 • **FORMATION «LACTIQUE» : POINTS DE VUE**

AVRIL 2018
numéro **21**

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : FRÉDERIC BLANCHARD

LA PRODUCTION FERMIÈRE S'INVITE AU PARLEMENT EUROPÉEN

Il y a déjà plus d'un an, le 13 décembre 2016, la commission européenne accordait la validation officielle à notre GBPH européen. Un grand pas pour la reconnaissance de la production fermière européenne. Au sein de Face network, après cette grande victoire, nous étions décidés à ne pas en rester là.

En premier lieu, il fallait diffuser ce Guide sur le terrain auprès de tous les professionnels. Pour atteindre cet objectif, nous avons décroché un nouveau financement européen (Erasmus+) et nous avons pu commencer à travailler sur des outils de formation au sein de notre programme **TEACHEESY**.

Nécessaire, bien sûr, mais pas suffisant, il était également essentiel de faire la promotion de notre nouvel outil auprès des administrations et des responsables politiques. C'est pourquoi nous avons organisé, le 22 novembre 2017, une grande journée à Bruxelles autour du **GBPH**. La journée s'est déroulée en deux temps :

La matinée, une présentation technique du **GBPH** auprès des organisations de producteurs et des autorités compétentes qui a réuni 80 personnes.

- Les administrations sanitaires de 9 pays.
- Les organisations professionnelles membres de Face network (14 pays sur les 15 adhérents) et également des organisations de 6 pays ou régions non membres : la Grèce, la Sicile, la Lituanie, l'Estonie, la Roumanie et le Danemark.
- Et enfin, deux représentants de la DG Santé, l'administration sanitaire européenne.

Une matinée ponctuée de présentations et de débats autour de l'application de la réglementation européenne dans les États membres, du **GBPH**, de la flexibilité prévue par l'Europe mais pas toujours appliquée, des problèmes vécus par les petits transformateurs dans certains pays.

Des débats riches et constructifs qui ont permis aux administrations présentes de mieux comprendre nos enjeux et à certains représentants professionnels de se sentir moins isolés.

L'après-midi, incontestablement le moment fort de cette journée, fut la présentation de Face Network et du **GBPH** devant la Commission Agriculture au Parlement Européen.

Fort en émotion pour moi tout d'abord, parce que ce n'est pas si facile de s'exprimer dans une telle enceinte !

Fort surtout pour notre production fermière dont j'ai pu détailler les enjeux et les problèmes aux députés européens pendant près d'une heure.

Fort aussi, pour avoir eu le temps d'expliquer en détails notre production, notre métier en sortant un peu des caricatures.

Fort par l'impression d'avoir été réellement entendu. A ce titre, les questions et les remarques des députés autour de la compétitivité de notre secteur, de nos modes de commercialisation, de la définition du produit fermier ou artisanal sont vraiment riches d'enseignement.

Leurs manifestations de soutien et leurs demandes quant à l'aide qu'ils pourraient nous apporter sur des dossiers tels que l'étiquetage nutritionnel étaient rassurantes. Nous avons été entendus et nous savons que nous pouvons maintenant compter sur ces soutiens.

Au bout du compte, une belle récompense pour notre petit groupe de Face network et beaucoup d'émotions.

Frédéric Blanchard
La vidéo de l'intervention sur le site internet de l'APFI

Face NetWork : Association européenne créée en 2013 visant la défense des producteurs fermiers et artisans transformant des produits laitiers.

THERMOBOUTONS : 3 KITS À VOTRE DISPOSITION POUR ENREGISTRER LES TEMPÉRATURES

L'APFI met à disposition de ses adhérents 3 kits de thermoboutons :

- **2 kits « chaud » :** 0°C/125°C : pour valider les barèmes de stérilisation, mais aussi contrôler la température d'un court-bouillon, la température à cœur d'un pâté…
- **1 kit « froid » :** -40°C+/85°C : valider le refroidissement des carcasses de volailles, de vos plats cuisinés, de votre lait…et la température de vos chambres froides (méthode acceptée par la DDPP de l'Isère).

Coût : 180 € la 1ère utilisation avec installation du logiciel et conseils d'utilisation, 60 € les suivantes pour 6 semaines d'utilisation.

Contact : Gilles Testaniere
06 59 54 89 92

NOUVEL ESPACE ADHÉRENTS

Le site internet de l'APFI a désormais un espace dédié uniquement accessible aux adhérents. Vous y trouverez :

- **des informations réglementaires :** textes réglementaires, fiches sur l'étiquetage, la vente d'œufs…
- **de l'information technique :** résultats d'expérimentation en lait, fiche de synthèse sur le choix d'une machine sous vide…

Les login et mot de passe vous ont été transmis par courrier courant mars. Cet espace va s'étoffer peu à peu. Faites nous connaître vos besoins.

Contact : Nadège Rey-Giraud
04 74 83 25 01

SYNDICAT CAPRIN

MIEUX CONNAÎTRE SON ÉLEVAGE, POUR MIEUX LE PROTÉGER...

Tel a été l'un des grands sujets de discussion lors de l'assemblée générale du Syndicat Caprin, qui a réuni une quarantaine de participants. Public éclectique tant par l'expérience en élevage que par les systèmes d'exploitation. La parole était donnée aux techniciens d'élevage intervenant dans les exploitations. En effet, pour tout bon éleveur qui se respecte, il est important de veiller à la bonne santé de son troupeau.

Pour cela, on pense d'abord à son vétérinaire, puis à se former, mais aussi à ne pas prendre de risque lorsque l'on envisage l'arrivée de nouveaux animaux. Il paraît donc évident de prendre quelques précautions :

• questionner le vendeur sur d'éventuels problèmes rencontrés sur son troupeau : avortements, problème de fertilité, statut vis à vis du CAEV…

• observer les animaux en ferme : diarrhées, état corporel, toux…

Ce qui paraît si simple et évident, l'est moins lorsque ces animaux viennent de loin et que nous ne pouvons pas les voir.

Notre bon sens nous dirait de faire confiance... après tout au téléphone il semble honnête et sympathique notre vendeur…et en plus on a échangé par mail et ça paraît sérieux.

Mais attention, sachez que lors de ce genre de transaction, rien ne vous protège en cas de «vices cachés».

Nous ne pouvions compter que sur les résultats de prophylaxie et le document attestant ou non du statut indemne de CAEV (statut à ce jour remis en question en l'absence de laboratoire national de référence).

A l'inverse de chez nos collègues bovins, il n'existe pas de maladies réglementées (autre que la brucellose) permettant l'annulation d'une vente. La seule chose qui vous lie donc à votre acheteur est le document de circulation, votre facture d'achat et votre confiance… Donc que faire pour éviter ce genre de désagrément ?

Il faut savoir que sur le département, comme chez nos voisins, il est possible de demander son statut sanitaire, mais aussi de ce fait, pouvoir connaître celui d'un éventuel vendeur.

Pour cela il vous suffit de contacter votre vétérinaire et de faire pratiquer un échantillonnage de prises de sang (8 à 15 animaux selon l'effectif du troupeau, âgés de plus de 24 mois), sur lequel sera demandée une recherche pour les pathologies suivantes : Fièvre Q, Chlamydiose, CAEV, Paratuberculose.

Le coût des analyses sera remboursé à 100 % pour les adhérents du GDS, il ne vous restera à charge que l'acte et le déplacement de votre vétérinaire.

Cette demande de statut sanitaire peut être faite lors de votre prophylaxie ce qui permet d'économiser l'acte et le déplacement ou lorsque vous achetez des animaux à l'extérieur, et ce qui équivaut à la prise de sang d'achat.

Grâce au statut sanitaire, vous pourrez donc être renseigné sur l'état sanitaire du troupeau lors d'une vente, mais aussi du votre…Car il est bien connu que l'on trouve que lorsque l'on cherche…Et bien chercher chez soi sert avant tout à savoir quelle pathologie est présente au sein de notre élevage.

Et de ce fait, lors d'un achat extérieur, se dire qu'il est préférable de se servir chez des éleveurs ayant un statut sanitaire compatible avec le notre. Sans chercher forcement des animaux totalement indemnes, car nous-mêmes pouvons être porteurs d'une ou plusieurs de ces maladies.

Ce test peut permettre aussi d'expliquer des résultats techniques inquiétants : mauvais taux de réussite à la reproduction, avortements, malformations, animaux qui ne reprennent pas d'état…et donc de mettre en place une stratégie pour les améliorer.

En résumé, nous avons tout intérêt à nous soucier de notre statut sanitaire, il permet de mieux se connaître, de se protéger nous et les autres…et en plus chose rare de nos jours : c'est «gratuit» alors profitons-en !

Pour info : sachez aussi que le **GDS** met à notre disposition, un billet de garantie conventionnel. Il sert de contrat écrit entre l'acheteur et le vendeur. Il vous permettra d'envisager un remboursement en cas de non respect de celui-ci.

Melisa Decotte Genon
Co-présidente du syndicat caprin 38

Pour plus d'informations :
Aurore Tosti
Technicienne sanitaire GDS 38
atosti@gds38.asso.fr
09 74 50 85 85

BROSSE DE MASSAGE

Vu le succès des brosses de massage auprès des chèvres Iséroises et leur qualité approuvée par les éleveurs, une nouvelle commande groupée est mise en place (réservée aux adhérents du Syndicat).

Bon de commande prochainement par mail et auprès de Benoit Desanlis, Technicien à Isère Conseil Élevage.

FROMANIAC EN ARDÈCHE

Recensement à venir des producteurs intéressés pour participer au concours le 9 septembre 2018.

JOURNÉE DES CHEVRIERS

Le 9 juillet 2018 à Charavines.
Ouvert à tous.

CAPRICLIC, VOUS CONNAISSEZ ?

C'est un logiciel de déclaration de mouvement d'animaux proposé par le GDS et qui permettra en autre de réaliser les commandes de boucles pour l'identification mais aussi d'éditer le carnet sanitaire.
Une formation test sera proposée aux chevriers en septembre 2018 afin de prendre le logiciel en main. Comptez 25 € de coût par an pour un accès à ce service. L'éleveur devra au préalable saisir la liste de ses animaux

Plus d'infos auprès du GDS.

Surveillez vos boîtes aux lettres et boîtes électroniques dans les prochaines semaines…le Syndicat Caprin viendra à vous !

ACTIONS MENÉES
ANPLF
Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers

UNE NOTE SUR L'ÉTIQUETAGE, POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS DU TERRAIN

En 2011, un nouveau texte européen, dit « Règlement INCO », a remis à l'ordre du jour les questions d'étiquetage. Ce règlement a en effet progressivement introduit de nouvelles exigences vis-à-vis des allergènes, de l'origine des ingrédients et des données nutritionnelles. Néanmoins, en plus de cette réglementation européenne, les fromages et produits laitiers fermiers restent soumis à de nombreuses spécificités prévues dans des textes nationaux (décret fromage, code de la consommation, etc…).

Dans la mesure où les règles d''étiquetage varient en fonction des types de produits (fromages, produits frais, etc.), des types de présentation (en vrac, à la coupe, préemballé, etc…) et des modes de commercialisation (vente directe, vente à intermédiaire, etc…), il est difficile d'en avoir une vision claire et synthétique.

Afin de répondre aux nombreuses questions remontant du terrain, nous avons collecté les connaissances et l'expérience des techniciens du réseau **ANPLF** et les avons regroupées dans une note d'information et d'interprétation. Cette note rappelle les exigences pour les fromages, les yaourts, le lait cru de consommation, le beurre et la crème et fait un focus sur les nouveautés en matière d'étiquetage de l'origine, d'information nutritionnelle et d'indication des allergènes.

Note disponible dans l'espace adhérents de :
www.anplf.com
www.producteurs-fermiers-isere.fr

LES FORMATIONS AU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EUROPÉEN SE METTENT EN PLACE EN 2018

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen est désormais officiellement disponible en Français. Il reste dans le même état d'esprit que le GBPH français, mais il est plus complet : dangers physiques et chimiques, traçabilité, etc… Il sera donc amené à remplacer progressivement notre ancien guide.

Le GBPH européen est public. Tous les producteurs européens peuvent l'utiliser directement, en le téléchargeant depuis le site Internet de la Commission Européenne. La version française est facilement accessible sur le site de l'**ANPLF** (rubrique « qui nous sommes », puis « FACEnetwork »). Néanmoins, l'**ANPLF** et ses partenaires rédacteurs du Guide et membres de l'association européenne FACEnetwork considèrent qu'il est préférable d'accompagner les producteurs fermiers dans l'utilisation de cet outil. C'est pourquoi ils sont en train d'élaborer un kit de formation au GBPH, ainsi que des outils techniques pour les producteurs et les techniciens du secteur, dans le cadre d'un programme appelé « Teacheesy », financé par des fonds Erasmus+. Ces outils européens seront prêts et mis à la disposition des techniciens français à partir de l'automne 2018.

En parallèle, les techniciens français du réseau **ANPLF**, forts de leur expérience sur le GBPH français, ont pu commencer à adapter leurs formations auprès de producteurs sur la base du nouveau guide. Une session a déjà eu lieu en Isère en janvier/février 2018.

L'ANPLF a programmé une première session de formation de techniciens les 12,13 et 14 septembre 2018, dans le nord de la région Lyonnaise. D'ici là, nous sommes à la disposition de toutes les associations départementales et régionales qui nous demanderont d'informer leurs producteurs sur le guide européen.

BIENTÔT UNE ASSURANCE « PERTES D'EXPLOITATION » EN CAS DE CRISE SANITAIRE ?

Dans le cas d'alertes sanitaires ou réglementaires entraînant des arrêts de transformation à la ferme ou de vente des produits, les pertes financières subies par les producteurs ne sont en général pas prises en compte par les contrats d'assurance habituels. Or, selon les cas, ces pertes d'exploitation peuvent mettre en péril la pérennité d'une entreprise. C'est pourquoi l'**ANPLF** réfléchit à un dispositif pour la prise en charge des pertes d'exploitation.

Plusieurs pistes sont à l'étude, que ce soit par fond propre (caisse mutuelle) ou en collaboration avec d'autres organismes, notamment des assureurs privés. Dans tous les cas, le dispositif qui sera mis en place sera réservé aux adhérents de l'**ANPLF**. Il ira de pair avec une prise en charge technique mais aussi des aspects administratifs et réglementaires avec la **DDPP** pour une résolution rapide et efficace du problème, dont les frais seront couverts dans le cadre du contrat.

Yolande Moulem animatrice de l'ANPLF

CHOISIR L'ANPLF :

Les producteurs fermiers sont de plus en plus nombreux à choisir l'ANPLF pour les représenter. L'ANPLF compte désormais 16 structures adhérentes et plus de 900 producteurs membres. Ceci fait d'elle l'association avec le plus grand nombre d'adhérents producteurs laitiers fermiers en France et en Europe

SITE INTERNET !

Désormais, l'ANPLF a un site internet :
www.anplf.com
Il s'adresse prioritairement à nos membres. Vous y trouverez les notes d'informations syndicales et techniques de l'ANPLF, ainsi que des informations sur l'actualité de la filière. Ce site fait une place aux structures membres de l'ANPLF et contient des liens vers leurs propres sites.

PRODUITS **CARNÉS**

UN HIVER STUDIEUX POUR LES PRODUITS CARNÉS !

L'APFI a travaillé cet hiver sur trois sujets qui préoccupent les producteurs fermiers :

CENTRE DE CONDITIONNEMENT D'ŒUFS

La législation oblige à créer un centre de conditionnement d'oeufs (CEO) dès que l'on a 250 poules pondeuses et/ou que l'on commercialise en vente indirecte. Un dossier lourd qui pénalise les petits élevages et limite le développement économique d'un certain nombre d'exploitation.

Pour sortir de cette situation, l'**APFI** a élaboré un dossier adapté (sur la base de ce qui a été réalisé en Pyrénées Atlantique) qui pourrait être présenté par les exploitations commercialisant leurs propres œufs. Triple objectifs de ce dossier d'agrément type :

- limiter les investissements à mettre en œuvre,
- alléger les démarches d'agrément et le suivi administratif,
- et proposer une aide didactique pour être en adéquation avec les objectifs de réduction des risques de diffusion de la salmonelle.

Cette démarche a été accueillie favorablement par la **DDPP** de l'Isère. Elle devrait nous donner un avis définitif courant avril.

Les adaptations demandées par l'APFI :

- Enregistrements limités aux non-conformités et aux actions correctives ;
- Analyse de risques en cohérence avec la taille de la structure, se limitant à 2 points clés : le suivi salmonelle en élevage et le mirage.
- Investissements réduits : une seule pièce, mireuse manuelle, absence de calibrage (avec un étiquetage adapté)…

Pour en savoir plus : la fiche « œufs » dans l'espace adhérent de l'**APFI**.

BIOSÉCURITÉ

Un guide de biosécurité pour les exploitations avicoles en circuits courts et en autarcie est en phase d'acceptation par la **DGAl** et l'**ITAVI** : quelques points sont encore en discussion. Ce guide a été rédigé par la Confédération Paysanne nationale, avec la participation active de l'**APFI** pour proposer des mesures alternatives applicables à nos exploitations. Il permet à nos exploitations de mettre en place un plan de biosécurité en adéquation avec les objectifs de réduction des risques de diffusion de l'influenza aviaire tout en limitant les mesures inapplicables et aberrantes sur nos exploitations. Rappelons que la réglementation mise en place progressivement depuis 2016 pour tenter de lutter contre la diffusion d'épidémie d'influenza aviaire faisait peser une menace inacceptable sur la viabilité de notre métier.

En l'état, nous vous invitons à nous contacter pour toute vos questions sur la mise en place de votre plan de biosécurité. Le guide est consultable en ligne sur l'espace adhérent du site de l'**APFI**.

LES PRINCIPALES AVANCÉES DU GUIDE :

- **Permet de travailler en multi-espèces et multi-âges.**
- **Possibilité d'un seul sas par exploitation.**
- **Pas de désinfection systématique des bâtiments (en discussion).**
- **Acceptation des chiens sur les parcours.**
- **Pas de vide annuel sur toute l'exploitation.**
- **Un plan de biosécurité type.**

ÉQUARRISSAGE

Vous avez été nombreux à nous faire remonter les problèmes rencontrés liés à l'évacuation des déchets d'abattoir et d'atelier de transformation. Le point principal est le coût, notamment pour les producteurs avec de petits volumes. En élevage de volailles et notamment en pondeuses, la collecte en elle-même est aussi problématique vu les faibles volumes que représentent les animaux trouvés morts dans nos élevages fermiers. Pour les élevages sous Arrêté Préfectoral portant Déclaration d'Infection (**APDI**) en cas de salmonelle, la gestion est souvent très confuse.

L'**APFI** a évoqué le problème avec la **DDPP** de l'Isère : avec un renvoi à la réglementation, tout doit passer par l'équarrissage. Rencontre avec la société Provalt le 27 avril. Faites nous remonter vos difficultés (coût, collecte…).

Nous recherchons également des pistes complémentaires : regroupement de déchets d'atelier de transformation, valorisation… Si vous êtes intéressé par ces pistes, faites vous connaître auprès de Gilles pour qu'une démarche collective soit entreprise.

Jacques Rimbault

CARCASSES DE POULETS DE CHAIR

Recherche obligatoire de Campylobacter depuis le 01/01/2018

Campylobacter, que l'on trouve naturellement dans le tube digestif des volailles, est la première bactérie responsable de toxi-infection alimentaire en Europe, devant la salmonelle.Le LVD réalise les analyses en même temps que la recherche salmonelles sur les peaux de cou. En cas de résultats non-satisfaisants, il faudra revoir les bonnes pratiques d'élevage (propreté des animaux, vide sanitaire…) et en abattoir (mise à jeun, éviscération. Refroidissement des carcasses…).

Plus d'infos sur la fiche Campylobacter dans l'espace Adhérents de notre site internet.

ABATTAGE DE PORCS À GRENOBLE

La chaîne «porc» accepte des carcasses jusqu'à 140 kg. Au delà, les porcs passent sur la chaîne bovins. Le porc ressort avec son cuir, mais avec une finition moindre que sur la chaîne porc. Indiquez le quand vous annoncez vos abattages (au minimum une semaine à l'avance).

UN NOUVEAU CONSEILLER ÉLEVAGE VOLAILLES ET PORCS

François Gaudin est le nouveau conseiller Élevage fermier Porcs et volailles à la Chambre d'Agriculture. Il intervient sur la Drôme et l'Isère.
Contact : 06 22 42 54 03
francois.gaudin@drome.chambagri.fr

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations.
DGAl : Direction Générale de l'Alimentation.
ITAVI : Institut Technique de l'AVIculture.

NET' TRAITE

Entretien Xavier Depeupière
06 07 51 08 22
Xavier.depeupiere@ain.chambagri.fr

LE CONTRÔLE DU NETTOYAGE DES INSTALLATIONS DE TRAITE

84 % DES INSTALLATIONS DE TRAITE (NET'TRAITE 2017) ONT AU MINIMUM UN PARAMÈTRE DU LAVAGE QUI N'EST PAS SATISFAISANT.

Xavier Depeupière, «Conseiller traite», nous en dit plus.

Quel est ton métier ?

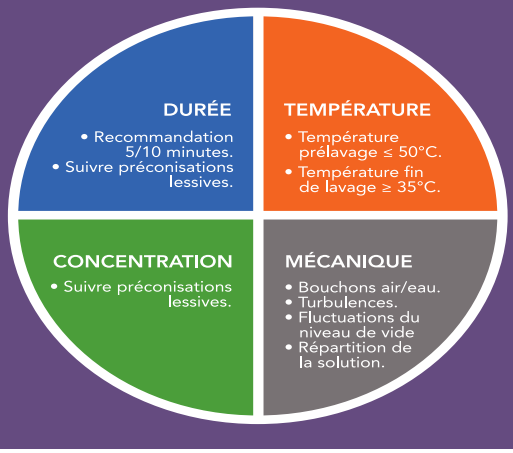
XD : Je suis conseiller traite depuis 2002 à la Chambre d'Agriculture de l'Ain et depuis 2012 j'interviens également en Isère. J'anime le réseau d'opérateurs agréés : formation annuelle, contrôle des appareils annuel (contrôle des appareils de contrôle !), veille technique avec l'Institut de l'Élevage. Je suis également formateur à Poisy auprès des concessionnaires : Optitraite, Dépos'Traite et Net'Traite.

Je travaille à la demande pour Vercors Lait et les Coopératives en Comté. Cette expérience en lait cru est utile lors de mes interventions chez producteurs fermiers car je garde en tête l'importance de la flore naturelle pour la transformation.

Quel est l'importance du nettoyage de l'installation de traite ?

XD : Le nettoyage optimal de l'installation est fondamental en production fermière pour limiter la prolifération de microflore indésirable pathogène ou pas et éviter des résidus de produit de lavage, responsables de défauts de fabrication.

LES PARAMÈTRES DU NETTOYAGE (CERCLE DE SINNER)



Net'Traite, c'est quoi ?

XD : C'est un contrôle du nettoyage de l'installation de traite, applicable sur toutes les installations de traite bovines, caprines et ovines. Il s'effectue lors d'un nettoyage normal de l'installation. Des observations et des mesures : durée, température, concentration, turbulences,… sont effectuées durant toutes les phases d'un cycle de nettoyage. Tous les points bas doivent être drainés. L'agent réalise aussi un examen visuel pour vérifier les normes de montage ainsi que l'état du système de lait. Net'Traite est en même temps qu'Optitraite. On a ainsi un bilan complet de l'installation, avec un conseil neutre et indépendant. En cas de défaut rencontrés, les réglages ou modifi cations de l'installation se font dans la foulée. C'est un double intérêt pour le producteur qui a tout le monde sous le main le même jour.

Pour quels résultats ?

XD : **Les 3 défauts majeurs que l'on constate le plus régulièrement sont :**

- **L'examen visuel (46% des installations) :** Il peut s'agir d'un encrassement du système de lait , d'une caoutchouterie en mauvais état ou d'un problème de conception au niveau du montage.
- **La concentration du produit (37% des installations) :** Ce paramètre est facilement modifiable par l'augmentation ou la diminution de la quantité de lessive (fonction de la concentration du produit et du volume de la solution de lavage) utilisée par l'éleveur ou un réglage de la pompe doseuse automatique.
- **La température en fin de lavage (36% des installations) :** Le risque majeur est que les matières organiques se redéposent en fin de cycle. Ce paramètre est souvent plus complexe à modifier car il ne dépend pas seulement de la machine à traire mais de la gestion de l'eau chaude. Ce paramètre est encore plus problématique en hiver. Aussi, l'entartrage rapide des chauffe-eau reste problématique sur certaines zones.

EN 2017 222 CONTRÔLES* NET'TRAITE® RÉALISÉS EN RHÔNE-ALPES

Dans la majorité des cas, **on constate une amélioration** suite au passage de l'agent agréé. Il est fréquent de modifier plusieurs paramètres sur une même installation pour améliorer une situation non satisfaisante avant intervention.

** Une partie avec une aide financière de la Région via le CROF bovin lait.*

LES CONTRÔLES POSSIBLES SUR LA MACHINES À TRAIRE

- **Certi'Traite :** le contrôle de conformités des installations neuves, rénovées ou d'occasion.
- **Opti'Traite :** le contrôle annuel du matériel de traite.
- **Dépos'Traite :** le contrôle des déposes automatiques.
- **Net'Traite :** le contrôle du nettoyage des installations de traite.

Bon à savoir : Lavage et influence sur la dépose :
La qualité du lavage est importante pour le fonctionnement des déposes automatiques. Selon son mode de fonctionnement (cas des système avec mesure de conductivité), un léger encrassement peut suffire à modifier la sensibilité de la dépose et donc par conséquent son seuil de décrochage.

TÉMOIGNAGE

4 QUESTIONS À...
FRANCK ET PIERRE JOURNET

Pourquoi de la transformation sur l'exploitation ?

Notre père était tout seul sur une petite ferme. Il ne voulait pas que ses enfants s'installent dans les mêmes conditions. Il estimait que les conditions de vie n'étaient pas tenables tout seul sur une exploitation. A Chabons, le boucher cherchait un apprenti. Notre frère Franck s'est présenté et il a passé son CAP boucher. Peu après, il appris que le Point de Vente Collectif de la Frette cherchait un exploitant pour fournir du bœuf. Il s'est installé avec notre père et a démarré avec rien. Tous les autres enfants ont suivi le parcours de Franck. Notre force est que nous sommes tous boucher-charcutier de métier, avec la compétence paysanne. On a augmenté la taille de l'élevage petit à petit, puis rajouté un atelier porcin. Lorsque le Bouquet Paysan s'est créé à Apprieu, on a répondu présent, puis en 2010 on a créé le magasin à la ferme.

Pourquoi adhérer à l'APFI ?

On a toujours adhéré à l'**APFI**. Au début, nous ne faisions pas nécessairement appel à ses services. C'était surtout une sécurité lorsqu'on recevait des résultats d'analyses non satisfaisants. On a des conseils, c'est bien. On a eu aussi des plans types lorsqu'on a rénové notre atelier. On a participé à des formations en saucisson, en étiquetage. Même si on a tous une formation de boucher, on veut continuer à mettre à niveau nos connaissances et à se tenir informés. Et puis récemment on a utilisé les thermoboutons.

Pourquoi avoir utilisé les thermoboutons ?

On fait de la semi-conserve dans notre four vapeur. Nos résultats d'analyse étaient bons, mais on voulait avoir confirmation des températures à cœur de nos produits. La DDPP nous avait aussi demander de valider nos barèmes de pasteurisation. Gilles est venu installer le logiciel et nous a montré comment utiliser le matériel lors d'une fabrication. Ensuite, on a tout fait tout seul. C'est bien car ça permet de travailler à notre rythme. L'utilisation est très facile, même si on n'est pas à l'aise avec l'informatique. En plus, le coût d'utilisation via l'**APFI** n'est pas cher. S'il fallait le faire faire par un prestataire, ça ne vaudrait pas le coût. On a mesuré la température des chambres froides, dans les boudins, dans les tripes pour voir le temps passé à 100°C à cœur…On a vu l'évolution du refroidissement en cellule. Par exemple, on s'est aperçu qu'il y avait des gros écarts de température entre le haut et le bas du four. Au final, on a des enregistrements et des courbes de températures, c'est tracé. Et quand la DDPP vient, on a des enregistrements à leur montrer. Ça leur plaît.

Un conseil aux nouveaux ?

Démarrer petit et réfléchir comment on forme notre prix en vente directe. Démarrer avec tout au top, c'est trop cher. Même avec de la vente directe, les marges sont faibles, il y a un petit peu partout à gagner : rendement en culture, perte au vêlage…Mais on ne peut pas être en même temps bon cultivateur, bon éleveur, bon vendeur, bon gestionnaire…Trop de choses sont à faire quand on est tout seul. Il faut donc y aller progressivement et à plusieurs.

LE GAEC DE LA MOTTE À BURCIN

- **4** associés (3 frères et une sœur)
- Des salariés
- **128 ha**, dont 74 ha de céréales et maïs, le reste en herbe.
- **160** vaches allaitantes de race Limousine et Charolaise
- **45** truies naisseur-engraisseur
- L'ensemble de la production des 2 troupeaux est vendu en direct, découpé et transformé à la ferme.

SAISIE EN ABATTOIR : CONNAÎTRE LES RAISONS

en se connectant à :

http://www.interbevaura.fr/consultation_abattages/index.php

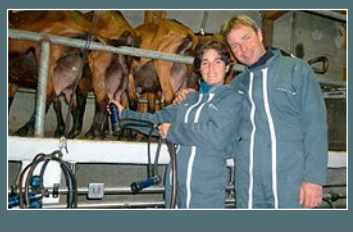
On y trouve également les poids de carcasse. L'information est mise en ligne selon les abattoirs au mieux début d'après-midi le jour de l'abattage et au plus tard le lendemain.

FORMATION

LA FORMATION «LACTIQUE» VUE PAR UN EMPLOYEUR ET SA SALARIÉE

LE POINT DE VUE DE L'EMPLOYEUR, KARINE.

LA CHÈVRERIE DES CABRIOLES



Lait transformé en fromages lactiques et tommes pressées.

40 chèvres chamoisées en montagne.

2 UTH et de l'aide...

Pourquoi l'avoir inscrite ?

Je suis convaincue de l'utilité des formations tout au long de sa carrière professionnelle. Quand je me suis installée, j'avais des connaissances très théoriques. J'appréciais les formations organisées par la Chambre et APFI avec des techniciens compétents, avec des conseils adaptés au contexte de nos fermes. Avec un métier où l'on se trouve le plus souvent seul dans son exploitation, sans collègue proche, les formations sont aussi l'occasion de nombreux échanges entre éleveurs. J'ai ainsi beaucoup appris des expériences des uns et des autres. Abeline a un diplôme agricole mais pas de formation en fromagerie. Je trouvais important qu'elle puisse reprendre les bases de la fromagerie, comprendre pourquoi on fait telle ou telle chose, qu'elle ait un autre point de vue que celui de notre ferme. Les salariés prennent les manies des uns et des autres… Les formations sont l'occasion de revenir sur les fondamentaux. Elle est l'unique employée de mon exploitation, elle n'a donc pas de collègue de travail et j'ai trouvé super qu'elle puisse rencontrer d'autres éleveurs et d'autres salariés.

Comment avez-vous fait ?

Personnellement les démarches ont été assez simples. La Chambre d'Agriculture m'a redirigé vers le site du FAFSEA pour remplir une fiche d'inscription et de prise en charge. Cela a été très rapide. Le FAFSEA a financé le coût de la formation et aussi la prise en charge de son salaire les jours de formation. Elle est allée en formation lors d'une période sans lactation, son absence n'a donc pas posé de problème.

Et au final ?

Cette expérience de formation a été très bonne car ma salariée a appris pas mal de choses sur la fromagerie et compris les problèmes que nous pouvons rencontrer. Elle m'a même apporté des solutions ! C'est très valorisant aussi pour le salarié d'avoir plus de connaissances et de représenter aussi l'entreprise dans un groupe. Elle s'est aussi rendue compte qu'elle avait des connaissances et de l'expérience qu'elle pouvait elle aussi partager. Cela lui a redonné de la motivation en lui donnant une certaine responsabilité dans la production. C'est important que le salarié puisse évoluer dans ses compétences pour s'autonomiser un peu plus…A refaire donc !

LE POINT DE VUE DE LA SALARIÉE, ABELINE.

Abeline, 24 ans, salariée à la «Chèvrerie des Cabrioles» depuis 2 ans.

BAC STAV, BTS Productions animales en alternance dans de nombreux élevages avec un atelier de transformation fromagère.

Pourquoi avoir accepté cette formation ?

J'ai suivi une formation en élevage. Lors de mon apprentissage, la transformation fromagère étant souvent le prolongement dans les élevages laitiers, j'ai dû apprendre à en maîtriser les bases pratiques et hygiéniques. J'ai pu renforcer ces connaissances avec les postes que j'ai occupés par la suite. Cependant je n'avais pas de formation théorique. Je pouvais «gérer» le moulage du jour et suivre l'évolution des fromages jusqu'à la vente. Mais je ne pouvais pas maîtriser ni résoudre les problèmes sanitaires ou technologiques s'il y en avait.

Qu'avez-vous apprécié ?

La reprise des bases théoriques ainsi que l'atelier pratique qui a suivi, et bien sûr, Sylvie Morge, technicienne fromagère au PEP caprin, qui sait de quoi elle parle. Fabriquer des fromages avec des variables différentes (T°C, dose de présure, de lactosérum…) permet de voir concrètement les différents résultats, bons ou mauvais, que l'on peut obtenir (goût, texture, rendement, conservation…). Et ainsi gérer au mieux sa fabrication afin d'obtenir le meilleur rendement en quantité et qualité, tout en limitant les risques sanitaires liés à l'environnement et les erreurs technologiques.

Quelles applications concrètes en avez-vous retenues ?

En dehors de la pratique, les différentes contaminations dues à l'environnement et la méthode pour les limiter. La bonne marche à suivre pour réussir au mieux son acidification. Les conditions optimales de moulage, emprésurage, ressuyage et affinage pour un bon rendement fromager.

Une amélioration ?

Un jour de formation en plus. Chaque participant étant venu avec ses propres projets, interrogations et problématiques, certains sujets ont été survolés (bien que la documentation ramenée ait été copieuse).

Un mot pour les employeurs et salariés ?

Le public était varié : futurs exploitants agricoles, producteurs fermiers, salariés. Certains complètement novices d'autres avec des années d'expérience. Chacun est venu pour sa propre raison : réussir au mieux le démarrage de leur production fromagère et en apprendre les bases, diversifier leur production, résoudre un problème sanitaire ou technique, se remettre à niveau…Cette formation est très complète et touche un large public.

Pour toutes questions sur le financement des formations :
Service formation : 04 76 20 68 20 / mail : mission.formation@isere.chambagri.fr

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
- **Nadège REY-GIRAUD** - **Renseignements / Inscriptions / Formations** - 04 74 83 25 01 - nadege.reygiraud@isere.chambagri.fr

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE
Maison des Agriculteurs
7 Place du champ de mars
38110 La Tour du Pin

SYNDICAT CAPRIN
APFI ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS DE L'ISÈRE
WWW.PRODUCTEURS-FERMIERS-ISERE.FR

La Région Auvergne-Rhône-Alpes
isère CONSEIL GÉNÉRAL

Document et photos non contractuels - Crédits Photos : © C.Bourgeois - © soniaC - © Rubais - © Radu Razvan - © J.Palut - © Delmo07 - © Lilufoto - © Sylvie Morge Pradel - © Chambre Agriculture Isère APCA - ©R.Ribera
CONCEPTION DPC