



PamPille

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



ENCORE BEAUCOUP DE TRAVAIL !

Finalement, grâce à quelques Sénateurs obstinés et à l'écoute de leur territoire, nous avons gagné. L'amendement déposé par la majorité gouvernementale qui prévoyait une ouverture très large du terme «fromage fermier», a été retoqué par le Conseil Constitutionnel. Une victoire, technique certes, mais qui donne un peu d'air à notre filière.

L'expérience de ce combat mené par l'ANPLF reste douloureuse. Nous avons rencontré près d'une vingtaine de députés, contacté et échangé avec bien plus encore, y compris dans notre département. Comme tant d'autres aujourd'hui, nous pouvons dire avoir été écoutés mais pas entendus. Fins de non recevoir polies avec toujours les mêmes éléments de langage inexacts et maladroits en guise d'arguments. Et s'entendre dire plusieurs fois, que nous n'avions sans doute pas bien compris ce qui était bon pour nous...

Au bout de ces échanges, il devenait clair que les lobbys industriels étaient passés avant nous et qu'ils avaient bénéficié d'une écoute bien plus compréhensive. Nous savons d'ailleurs que notre victoire est un peu symbolique puisque les Fraudes restent depuis deux

ans sur un statu quo favorable aux affineurs industriels et se refusent à sanctionner l'utilisation du terme fermier lorsqu'il y a affinage à l'extérieur de l'exploitation malgré un avis très clair du Conseil d'Etat sur ce point.

Cette affaire pose, une fois de plus le problème de la reconnaissance de la filière fermière au niveau politique et institutionnel.

APFI a obtenu cette reconnaissance au niveau départemental. Nous sommes écoutés par la DDPP, reconnus et soutenus par le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture. Au niveau national, que ce soit par les administrations, le pouvoir politique et même nos organisations professionnelles agricoles, c'est loin d'être le cas. Il reste beaucoup de travail pour l'ANPLF et la toute nouvelle Association Nationale de l'Aviculture Fermière Indépendante et Citoyenne (ANAFIC).

Aujourd'hui, selon nous, le constat est clair. Pour obtenir une telle reconnaissance, qui sera bientôt indispensable à la sauvegarde de notre valeur ajoutée et de nos systèmes, il faudra une implication de tous sur le terrain. Il faut qu'on mette à profit notre plus grand atout, celui du contact direct avec le grand public au travers de notre clientèle. Il nous faut communiquer sur notre organisation, sur notre maîtrise, notre sérieux. C'est un chantier de communication que nous avons décidé de lancer au sein d' APFI et que nous vous exposerons lors de notre prochaine Assemblée Générale.

Frédéric Blanchard, Président de l'APFI

SOMMAIRE

PAGE 2 • **APFI - FLEXIBILITÉ : DES NOUVELLES MESURES À VENIR**

PAGE 3 • **SYNDICAT CAPRIN - TÉMOIGNAGE D'UN ANCIEN PRÉSIDENT**

PAGE 4 • **ANPLF - POURQUOI SE FORMER AU GBPH PRODUITS LAITIERS FERMIERS EUROPÉEN ?**

PAGE 5 • **PRODUITS CARNÉS - QUOI DE NEUF AUTOUR DE LA VIANDE DEPUIS LE DERNIER PAMPILLE ?**

PAGE 6 • **TÉMOIGNAGE : LE RETOUR DU MUCOR**

PAGE 7 • **TÉMOIGNAGE : 4 QUESTIONS À BERNARD RIONDET**

PAGE 8 • **BIENVENUE À LA FERME – AUDIT EUROPÉEN FLEXIBILITÉ AU GAEC DE PLANTIMAY**

FLEXIBILITÉ : ON RESTE MOBILISÉ...

Le 28/06/2018 Pascale Francillion, Jacques Rimbault, Gilles Testaniere et Yolande Moulen notre coordinatrice de l'ANPLF ont fait le déplacement à Aix en Provence pour assister à une journée technique réglementation en production et transformation fermière.

Le cœur de la journée était consacré au projet de note de service transversale sur la flexibilité dans les ateliers fermiers et artisanaux par Mr. Thomas Longley de la DGAL (Ministère de l'agriculture). Cette note a pour but de remplacer la note de service dite « note de flexibilité » référente dans notre filière depuis 2011.

Où en est-on de la flexibilité aujourd'hui ?

La flexibilité est prévue dans les textes européens : obligation de résultats et non de moyens, locaux, gestion des enregistrements des températures... Tous les Etats Européens l'appliquent mais avec peu de mise en commun par crainte de se voir rappeler à l'ordre par l'Union Européenne pour être « trop flexible ». En France, la note de flexibilité sur le lait, négociée par la profession (dont l'APFI !) en 2011 prévoit des aménagements sur les matériaux traditionnels, les locaux, les aménagements pour les petits établissements.

Et Demain ?

Mr. Longley a expliqué la difficulté d'harmoniser l'application de la flexibilité pour des secteurs différents allant de la viande au lait à la restauration collective. La note se composera d'un tronc commun très court et d'annexes sectorielles par produit. Pour la viande et les autres secteurs, cette note va être positive car il n'y avait pas de flexibilité. En lait, cette nouvelle version va être pénalisante à cause des obligations de moyens qu'elle introduit. Elle va remplacer la note de 2011 qui nous satisfaisait, car équilibrée. Cette note transversale est envisagée pour fin 2018.

L'ANPLF et le réseau des Chambres avaient été consultés par l'Administration fin 2017 sur le premier projet de cette note. L'ANPLF a demandé une plus grande prise en compte des acquis de la filière et de ne pas conditionner la flexibilité aux résultats d'autocontrôles des ateliers ce qui est intolérable. En viande,

les demandes de l'APFI ont été relayées par l'APCA.

Lors de la journée, nous avons fait remonter les difficultés rencontrées :

- **Des niveaux d'exigences**, lors des contrôles, différents d'un département à l'autre. Mr. Longley a reconnu que ce n'était pas normal, mais qu'ils y travaillaient pour y remédier via la mise en place des vademecums de contrôle et la formation des agents.

- **La lourdeur des enregistrements** et du travail administratif dans les ateliers fermiers. La DGAL est prête à faire des compromis sur les enregistrements, mais pas sur la sécurité des produits, ce sur quoi nous avons toujours été d'accord à l'APFI. Concrètement, le contrôleur lors de l'échange avec le producteur évaluerait la maîtrise de ses procédés de fabrication, sans s'attacher aux enregistrements, sauf aux non-conformités. Notons qu'en Isère, l'APFI a obtenu par exemple de ne pas enregistrer quotidiennement la température des chambres froides, avec simplement un enregistrement en cas de problème et un contrôle une fois par an de la température. Un kit de contrôle des sondes de températures est d'ailleurs disponible aux adhérents (contactez Gilles).

- **La fréquence d'analyse** pour les préparations de viande (saucisse de volailles ou de bovins principalement) à une par mois jusqu'à 250 kg de production par semaine qui engendre des coûts trop importants pour les petits producteurs. L'APFI a demandé à ce que cette fréquence soit ramenée à 1 analyse tous les 1000 kg de production, avec minimum 4 analyses par an.

Les autres thèmes abordés :

- **Transport de marchandises pour autrui** : une incohérence entre d'un côté le code du transport et ses dérogations aux conditions d'application très floues et ne prenant pas en compte les agriculteurs et de l'autre le code rural qui prévoit de l'entraide entre producteurs avec



éventuellement prise en charge d'une partie des frais, mais sans préciser le type de contrat ni la responsabilité en cas de problèmes sanitaires. Aux dires des juristes qui ont travaillé sur le sujet, le dossier doit être pris en charge par les politiques pour que des éclaircissements soient apportés.

- **Analyse nutritionnelle** : L'analyse nutritionnelle représente un coût (environ 280 €/analyse) mais les valeurs nutritionnelles peuvent être calculées grâce aux tables « CIQUAL » qui donne une valeur nutritionnelle standard à chaque ingrédient. Ainsi, avec un simple tableau excel et le pourcentage de chaque ingrédient de la recette, il est possible de reconstituer la valeur nutritionnelle du produit final. Cette méthode très théorique mais légale, ne permet pas de refléter la valeur exacte de nos produits, mais de par son coût nul est intéressante. L'APFI peut fournir la table excel qui permet de calculer les valeurs nutritionnelles d'un produit.

- **Malette qualima** : Outil destiné à former les agents de la DDPP aux contrôles des ateliers fermiers, il serait proposé aux Chambres d'Agriculture pour la formation des techniciens. Pour l'APFI, c'est une dérive sur les niveaux d'exigence. Les techniciens sont censés aider et former les producteurs.

Peu de professionnels présents

Beaucoup de techniciens généralistes de toute la France ont participé à cette journée sans prendre connaissance des problèmes des producteurs et sans connaître les difficultés d'application de la réglementation. Peu d'entre eux étaient accompagnés de leur professionnel référent.

Jacques Rimbault, Pascale Francillion

• ANPLF : Association nationale des producteurs Laitiers Fermiers • DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

SYNDICAT CAPRIN



UN ANCIEN PRÉSIDENT TÉMOIGNE...

Le CA du Syndicat Caprin m'a proposé d'écrire quelques lignes, je me suis donc laissé guidé par mes pensées et voilà le résultat !

Voilà maintenant un an que nous sommes, Mado, ma femme et moi à la retraite. Ce que j'ai envie de dire avant tout autre chose, c'est combien nous apprécions cette « nouvelle vie » (beaucoup moins d'obligations), et que cette « structure caprine » (chèvrerie + fromagerie), que nous avons créée et améliorée jour après jour, continue avec notre fille et notre gendre. Je crois pouvoir dire que d'un point de vue professionnel et familial, c'est ce qui pouvait nous arriver de mieux.

Je suis et reste persuadé qu'il n'y a pas de modèle standard en élevage caprin, chaque cas a ses spécificités.

Nous avons débuté notre élevage avec environ 20 chèvres et vécu avec une petite soixantaine pendant 30 ans et pendant toute ces années, j'étais de ceux qui pensaient plutôt « petite structure ». Et puis avec l'installation de Violaine nous sommes passés à 80 chèvres et à l'arrivée de Sébastien à 100 et nous avons fini notre carrière avec environ 105 chèvres.

On nous dit souvent que nous avons, maintenant, une « grosse structure », mais c'est toujours environ 25 chèvres par UTH.

Je crois donc de plus en plus que ce n'est pas la structure d'exploitation en elle-même qui compte le plus, mais bel et bien la capacité de bien la gérer, la faire fonctionner en accord avec nos propres idées, nos principes, nos valeurs etc... (et avec de l'aide et des compétences extérieures si nécessaire). Ce qui ne veut pas dire non plus de faire n'importe quoi, de s'installer sur n'importe quelle structure (friche,



ruine, endroit inaccessible...).

Bien sûr les contraintes, les obligations, les soucis, les normes, la DDPP, les contrôles, les dossiers, la PAC, les emmerdes diverses et variées... beaucoup de choses nous « gonflent » et pour certains les découragent et c'est aussi, entre autre, pour ça, que je crois beaucoup en diverses formes de groupes entre éleveurs (syndicat, APFI, Contrôle Laitier etc...).

Ces lieux de rencontre nous permettent de sortir d'une forme de solitude trop souvent présente dans nos exploitations et nous aident à partager nos problèmes et nos inquiétudes : échanger et parler de nos problèmes, c'est déjà commencer à les résoudre.

En conclusion, car j'ai suffisamment philosophé, ce que je peux et veux dire, c'est que lorsque je fais le bilan de cette carrière complète de chevrier et bien il est très positif et que si c'était à refaire, JE RECOMMENCERAI SANS HÉSITATION.

Bonne et longue vie de chevrier à toutes et à tous !

Denys Meunier



C'EST VOUS QUI LE DITES

Nelly et Mickaël Morel ont accepté d'accueillir cette manifestation organisée par la Chambre d'Agriculture et qui permet aux jeunes installés de se rencontrer et de discuter de façon assez libre sur un sujet qui les touche.

11 personnes sont venues le 16 octobre pour entendre les chevriers de Saint-Agnin-Sur-Bion témoigner sur le thème :

Créer un élevage caprin avec transformation fermière : un pari réussi.

« Ils ont montré que la création c'était possible, mais que cela demandait des compétences techniques pointues, qu'il était nécessaire de constituer un bon troupeau au départ et de bien réfléchir sur la conception de la fromagerie. »

« Ils sont installés sur la commune de St Agnin sur Bion, sur laquelle le grand-père de Mickaël était agriculteur. Cet aspect était primordial pour l'accès au foncier, l'intégration dans le village et aussi pour la création de la clientèle. »

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU SYNDICAT CAPRIN

**Jeudi 17 janvier 2019
à Oyeu de 10h à 16h.**

Thèmes abordés :

- Statuts sanitaires des élevages,
- prix des fromages,
- valorisation de la viande de chèvre...

Invités :

Benoît DESANLIS, ADICE
Conseil Elevage et
Aurore TOTSI - GDS

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA SECTION CAPRINE ISÈRE DE ADICE

**Jeudi 10 janvier 2019.
Vers Luzinay.**

BILAN DES ACHATS GROUPÉS DE BROSSES

37 brosses carrées ont été achetées et 29 rondes.

PROJET ATELIER COLLECTIF TRANSFORMATION DE VIANDE

Un groupe de 4 producteurs envisage la création d'un atelier collectif sur le site de l'abattoir du Fontanil à Grenoble.

Possibilité de réaliser de la conserve, de la salaison et du plat cuisiné.

Vous êtes intéressés par la prestation de service ou pour vous associer ?

Vous voulez plus d'information ?

Contact :

Gilles Testanière :
06 59 54 89 92

QUEL EST L'INTÉRÊT DE REVENIR SE FORMER AU GBPH EUROPÉEN ?

Avoir des arguments solides pour expliquer et démontrer en quoi les pratiques fermières sont efficaces pour maîtriser les risques sanitaires. Réactiver ses connaissances et mieux se préparer à répondre aux questions de ses interlocuteurs : inspecteurs, clients...

Rédigé dans le même état d'esprit que dans le GBPH Français de 2003, le guide européen apporte de nouveaux éléments :

- **les dangers physiques et les dangers chimiques.**

Les allergènes constituent notamment une nouveauté réglementaire avec des conséquences au niveau sanitaire, ainsi que sur l'étiquetage.

- **la notion d'autocontrôles est abordée de façon plus didactique.**

Le GBPH rappelle le rôle des analyses et explique que les producteurs doivent pouvoir décider eux-mêmes de leur fréquence d'analyses et de leur plan d'auto-contrôles. Les formations permettent d'aller plus loin dans les stratégies de réalisation des plans d'auto-contrôles.

- **la formulation du GBPH européen est plus simple et concrète.**

Ainsi, les « bonnes pratiques d'hygiène – BPH » et les « bonnes pratiques de fabrication – BPF » sont désormais abordées dans des fiches qui résument les moyens de maîtrise réellement mis en place au

quotidien par les producteurs lorsqu'ils préparent leurs ferments ou nettoient leurs locaux...

- **le guide européen accorde une place importante à la « flexibilité ».**

Ce terme désigne à la fois l'interprétation « souple » de la réglementation qui doit permettre son application dans tous les types d'ateliers, et aussi les dérogations prévues dans les textes pour les ateliers de petite taille, pour les produits traditionnels et pour certains ateliers travaillant dans des conditions particulières (zones de montagne,...). Parmi les adaptations, on peut citer :

- l'enregistrement des seules non-conformités, et des mesures correctives liées.
- la possibilité de travailler dans des locaux aux murs, sols, plafonds... non lisses et lavables.
- la possibilité d'utiliser des matériaux traditionnels.
- la non obligation de désinfecter systématiquement.
- l'utilisation d'analyses de surfaces *Listeria* seulement en cas de problèmes
- etc...



UN PROGRAMME DE FORMATION EUROPÉEN : LE PROJET TEACHEESY

Le GBPH européen est une formidable aventure européenne. Il est donc logique que sa diffusion auprès des producteurs fermiers soit tout aussi européenne.

Un programme de formation spécifique est mis en place par le réseau européen des producteurs fermiers et artisanaux de fromages et produits laitiers, FACE network.

Il repose sur des outils et des méthodes communs.

La première session de formation des formateurs au GBPH européen a eu lieu à La Tour du Pin mi-septembre.

Y ont participé :

- 13 techniciens/formateurs des structures membres de l'ANPLF.
- 6 techniciens de l'équipe européenne

Teacheesy basés en Espagne, Italie, Pays-Bas, Pologne, Allemagne et Irlande.

- Mr. Frédéric Bertassi, Référent National Produits Laitiers à la Direction Générale de l'Alimentation.
- Sans oublier les formateurs ! Frédéric Blanchard et Yolande Moulem.
- Et sans oublier non plus les producteurs qui ont reçu tout ce monde en visite sur leurs exploitations : Mr. Frédéric Jacquet de la Ferme de la Cassole à Saint Didier de la Tour et Mme Arielle Diaz de la Ferme du Chêne à Choezeau, que nous remercions pour leur accueil et leur esprit de partage.

2 PARTICIPANTES TÉMOIGNENT APRÈS LEUR PASSAGE EN ISÈRE :



Mme.
Remedios
CARRASCO
Consultante
auprès des
producteurs

fermiers en Espagne et
Coordinatrice de QueRed,
Association des fromagers
fermiers Espagnols,
Membre de FACEnetwork

« Pour moi, ce qui est impressionnant, c'est la forte structuration professionnelle qui existe en France et qui permet aux producteurs de bénéficier d'appuis techniques, sanitaires, et de formations adaptées. De plus, la passion et l'implication des techniciens Français est remarquable... »



Mme.
Barbara
HART -
Consultante
indépen-

dante aux Pays-Bas,
spécialisée dans le
conseil aux fromageries
fermières. Membres
de FACE network et
Coordinatrice technique
du programme Teacheesy :

« J'ai été très intéressée de voir qu'en France, les techniciens ont des connaissances à la fois en matière d'élevage et de transformation. Dans d'autres pays, et notamment dans le mien, ces connaissances sont davantage réparties entre différents professionnels. Je préfère l'approche Française car la qualité du lait est fondamentale pour obtenir des produits bons et sains. Le GBPH a également été élaboré selon ce principe. De plus, j'ai trouvé que la présence à cette formation d'un représentant de l'administration a été d'un grand bénéfice. En fait, nous avons tous les mêmes objectifs, et il est positif de pouvoir coopérer et échanger sur nos points de vue. »

PRODUITS CARNÉS

QUOI DE NEUF AUTOUR DE LA VIANDE DEPUIS LE DERNIER PAMPILLE ?

ÉQUARRISSAGE

Rencontre avec Provalt au printemps, pour demander un prix pour les producteurs fermiers. C'est la lutte du pot de terre contre le pot de fer. Il reste 3 équarisseurs en France... Pour les déchets de type C2 et C3, il y a possibilité selon sa situation dans le département de faire appel à la **SECANIM** : une tarification au passage mais ce n'est pas forcément moins cher au final. Rencontre néanmoins intéressante pour comprendre pourquoi l'équarisseur impose des contraintes de tri dans les déchets (sac,...) mais aussi comment fonctionne notre monde actuel avec nos déchets de découpe qui se trouvent en concurrence avec de l'huile de palme d'Indonésie pour alimenter nos industries ! Des pistes sont en cours pour voir la faisabilité d'utiliser des déchets de salle de découpe dans les méthaniseurs en projet dans le département.

LA BIOSÉCURITÉ POUR LES PETITS ÉLEVAGES DE VOLAILLES



BIOSÉCURITÉ

En volailles, le guide biosécurité présenté par la Confédération Paysanne et la FNAB et auquel Jacques Rimbault a participé a été validé par l'ITAVI et la DGAI.

La première grande avancée avec la parution de ce guide, est la reconnaissance implicite de la part de la DGAI et de l'ITAVI, qu'une même réglementation n'est pas applicable à des élevages de type industriel qu'à des élevages en vente directe. Sur les mesures à mettre en place sur nos exploitations plusieurs adaptations ont été approuvées :

• 1) Un seul SAS par exploitation :

L'arrêté demande la mise en place d'un SAS par bâtiment d'élevage. Nous avons obtenu que sur nos exploitations, un seul SAS, pour l'ensemble de la zone d'élevage est suffisant. Si des palmipèdes sont présents, il est demandé de prévoir une caisse dans laquelle on stocke des chaussures dédiées pour les palmipèdes.

• 2) Pas de vide sanitaire complet sur l'exploitation :

L'arrêté demande un vide sanitaire complet

annuel d'au moins 14 jours sur l'exploitation. Nous avons obtenu que pour nos exploitations avec une superficie de bâtiment inférieure à 750 m², cette mesure ne soit pas appliquée.

• 3) Pas de désinfection des parcours.

• 4) Pas d'obligation de traitement des eaux usées pour moins de 5000 animaux équivalent en instantané.

En porcs, un arrêté biosécurité est également paru suite à l'épisode de peste porcine en Belgique. Il est similaire à celui des volailles et va présenter les mêmes difficultés d'application pour les élevages fermiers notamment en plein air.

ŒUFS

Dossier type d'Agrément validé par la DDPP de l'Isère.

Deux dossiers ont été déposés et un troisième est en projet avec ce nouveau modèle. Gain de temps très clair pour tous. Une formation a été mise en place pour présenter le dossier et les exigences sanitaires et réglementaires autour de l'œuf. Elle a réuni 9 producteurs qui au final vont soit s'orienter vers un CEO, soit rester dans leur système actuel.

CRÉATION DE L'ANAFIC

Association Nationale de l'Aviculture Fermière Indépendante et Citoyenne dont Jacques Rimbault est co-président. Ses missions sont :

• 1) Montrer que nos élevages existent et apportent une véritable valeur ajoutée sociale contribuant au développement d'une consommation durable et responsable,

• 2) Mettre en lumière nos spécificités,

• 3) Demander une législation adaptée,

• 4) Agir en amont, c'est à dire, avant que les textes réglementaires ne sortent,

5) Etre reconnu comme force de négociation.

Elle regroupe des associations de producteurs de volailles en circuit court de plusieurs départements (Bretagne, Vaucluse, Béarn, Gers, Lot, l'Isère-APFI), ainsi que des consommateurs à travers le MIRAMAP et des syndicats comme la Confédération Paysanne et le MODEF.

Notre premier travail va être d'élargir notre base d'adhérents auprès des syndicats et associations de producteurs, pour une représentation la plus large possible.

Gilles TESTANIERE

VISITE DU SITE DE PROVALT

Vous aimeriez connaître le devenir de vos déchets de salle de découpe ?

L'APFI peut organiser une visite du site de Provalt à St Amour dans le Jura. Faites vous connaître auprès de Gilles Testanière.

QUE TROUVEZ VOUS DANS

L'ESPACE

ADHÉRENTS DU SITE INTERNET DE L'APFI ?

Coordonnées de la SECANIM.
Compte-rendu de la réunion avec Provalt.
Dossier d'agrément du CEO...et plus encore !

MON POULET, MON SAUCISSON SONT LES MEILLEURS DU MONDE !

Très certainement !

Mais si vous les comparez à ceux d'autres producteurs ?
Comment ?

2 heures en janvier ou février, entre producteurs où l'on note les produits et on échange technique dans une ambiance bienveillante.

Ça vous intéresse ?

Faites-vous connaître (mail, téléphone ou SMS) auprès de Gilles Testanière. C'est ouvert à tous, adhérents ou non.

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

MUCOR INFOS TÉMOIGNAGE

MONSIEUR MUCOR FAIT SON RETOUR DANS VOS FROMAGERIES...MEFIANCE !

Avec le changement de saison, l'humidité règne, les températures fluctuent, vos fromages peuvent être soumis à rude épreuve et votre moral aussi ! Tout peut basculer quand on voit apparaître le poil !

Comment mettre toutes vos chances pour assurer un bon développement de votre flore sur vos lactiques :

VOTRE ARME ABSOLUE C'EST LE GEOTRICHUM !

VOICI QUELQUES CONDITIONS À METTRE EN PLACE RAPIDEMENT :

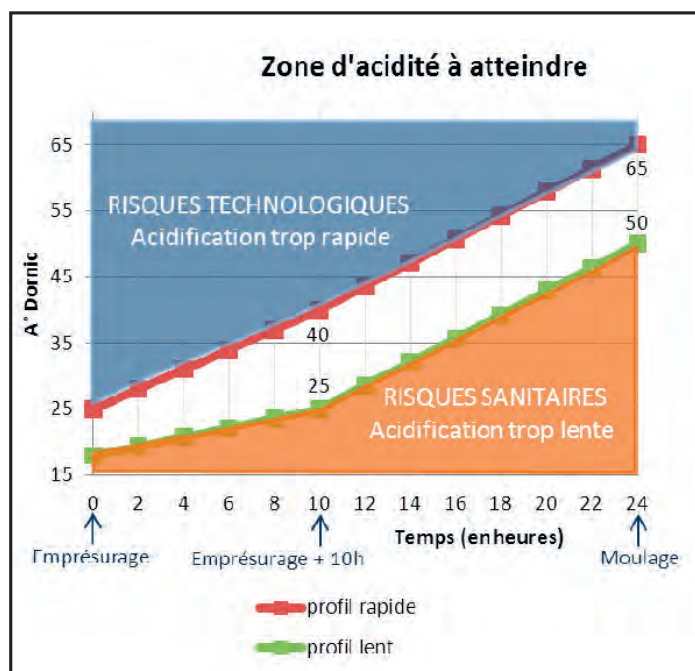
- Bien réussir l'acidification. Mesurer les températures, l'acidité finale et vérifier votre courbe d'acidification : c'est primordial sinon mauvais égouttage et mauvaise implantation de la flore. Vos mesures doivent se trouver dans le tunnel décrit ci-dessous.

L'apport du Geotrichum doit être le plus précoce possible.

- Egoutter à 20°C dans le fromage (vérifier au thermomètre) sans courant d'air et couvrir les fromages si besoin.

Ne pas éteindre vos chauffages quand un semblant de beau temps pointe le nez, sinon, des variations importantes de températures seront subies par vos fromages.

- **Saler le plus tard possible** : au démoulage ou au cours du ressuyage. Et surtout ne saler qu'à 1%, pas plus (peser vos quantités de sel apportées pour éviter les dérives).



- S'assurer que du Geotrichum est présent dans le lait ou le lactosérum : si doute,ensemencer le lait soit avec vos belles croûtes de Geotrichum lactique (fromages de 4-6 jours), soit la « fleur de lactosérum » (peau ridée sur votre lactosérum conservé à 20°C), soit du géo du commerce.

Le Geotrichum peut être aussi vaporisé sur les fromages dès le moulage et jusqu'à la fin du ressuyage (préparer chaque jour la solution à vaporiser avec de l'eau bouillie).

Sylvie MORGE, Technicienne fromagère PEP caprin à votre écoute.

POUR ALLER PLUS LOIN

« Comment acidifier son lait de chèvre pour fabriquer son fromage lactique, les étapes, les points clé »

Espace adhérents du site de l'APFI
ou www.pep.chambagri.fr/caprins

MARION ROCHAS,
FERME DE PIC SAINT
MICHEL, A LANS EN
VERCORS TÉMOIGNE

APFI : Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

MR : « Mon mari et moi avons créé en 2012 une exploitation chèvre et brebis laitières. Nous sommes 2 associés et nous avons 1 salariée. Nous transformons 40 000 l/an en chèvre et 2 000 l/an en brebis. Nous avons 13,5 ha de SAU.

APFI : Quelles fabrications chez vous ?

MR : A la ferme du Pic Saint Michel, on fabrique des lactiques, cendrés, enrobés, des tommes, des faisselles, des yaourts et du fromage battu.

APFI : Qu'est-ce que vous avez mis en place contre le poil de chat ?

MR : C'est la 1ère année où l'on a eu du poil de chat... et du coup suite à la formation 2017 on avait des outils pour pouvoir réagir, même si ça a été long à régler, on a réussi à minimiser la croissance de ce problème ! Solutions mises en place : augmenter la température de la pièce de fabrication pour être à 22°C, couvrir les bacs de caillage, ensementer en géotrichum, isoler et gratter les fromages contaminés. Pour couvrir les bacs de caillage, on a acheté des plaques de plexiglass dans un magasin de bricolage et mon mari les a découpées à la bonne dimension. Penser à acheter des plaques assez rigides. L'ensemencement s'est fait avec des sachets. Avec le recul, je me rends compte que cet épisode a eu lieu en mai, ça correspondait à une période pluvieuse et humide.

APFI : Qu'est-ce qui a marché ? ou pas...

MR : Je pense que couvrir les bacs de caillage ça a été LA solution ainsi qu'augmenter la température de la fromagerie. Isoler les fromages et les gratter ? je ne suis pas certaine de l'efficacité... Ce qui est important aussi, c'est d'avoir un réseau de copains fromagers à qui poser ses questions et avec qui échanger sur les problèmes qu'on rencontre.

TÉMOIGNAGE

4 QUESTIONS À... BERNARD RIONDET

LA FERME DU CERF

- 3 associés (Bernard, Sylvie, Édouard)
- SAU = 35 ha dont 10ha de céréales
- 1 atelier lapin Naisseur Engraisseur de 200 mères,
- 1 atelier volailles de chair

Pourquoi de la transformation sur l'exploitation ?

Nous avions avec mon épouse un élevage de lapin naisseur engraisseur.

Dans les années 2000, à la fin de l'exercice au mieux on était à l'équilibre sinon on perdait de l'argent. On ne pouvait pas continuer comme ça. La surface limitée de l'exploitation ne permettait pas d'aller vers une autre production.

En 2010, Édouard a souhaité s'installer et faire de la vente en direct.

Dans le cadre de son installation en 2012, nous avons construit un abattoir, une salle de découpe et de transformation. Il s'est formé en suivant des stages organisés par la Chambre d'Agriculture et l'APFI sur le sanitaire, l'abattage... Et puis on a aussi beaucoup appris sur le tas. Aujourd'hui, on vend tout en direct. L'élevage de lapins est une production très technique. On n'est que deux en Isère à en faire. Donc le produit est recherché.

Pourquoi adhérer à l'APFI ?

C'est pas une assurance mais une sécurité. On n'est pas seul, on sait qui appeler si on a des questions, on a des éléments pour faire des choix, c'est un gain de temps.

Il y a également des formations. On aimerait participer plus aux réunions, mais on manque de temps.

Tu as participé à la formation cuisson sous-vide ?

Oui, car cette technique m'intéresse. Ça va dans le sens d'élargissement de notre gamme. Au début, on vendait du lapin entier, puis de la découpe. On est allé sur du sous-vide, des plats cuisinés. Avec la technique de cuisson sous-vide, on va pouvoir avoir des plats qui



gustativement seront supérieurs à ce que l'on peut faire en cuisson classique. Et on va gagner en DLC par rapport à un plat, cuisiné, refroidi, puis mis sous vide. Et on répond à la demande d'une clientèle qui n'a plus le temps de cuisiner, mais qui souhaite retrouver le vrai goût des aliments sans ajout d'additifs.

La formation à l'IMT* était super, le formateur connaissait très bien son sujet.

On va faire des essais sur l'exploitation, mais on aura besoin d'une suite pour maîtriser mieux la technique, la valorisation auprès des clients...

Un conseil aux nouveaux ?

Il faut y aller ! Le revenu passe par une maîtrise du produit de début à la fin. Et par rapport à il y a 20 ans, APFI et la Chambre d'Agriculture ont plus d'outils pour nous accompagner : formation, conseil, suivi.

Lancez-vous, sans hésiter !



ARNAQUE AU SITE INTERNET

Des commerciaux contactent des petites entreprises pour leur proposer la création de leur site internet.

Rien à payer, sauf l'hébergement mensuel... Au final, les sommes prélevées peuvent aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros !

Plusieurs centaines d'entreprises de tous secteurs (profession libérale, équitation, agriculture...) se sont fait arnaquer.

Plus d'infos :
Avril Desplanches,
avrild@hotmail.fr
06 85 65 50 26

CONTRÔLE BIOSÉCURITÉ

Afin de pouvoir s'appuyer sur du concret lors de notre prochaine rencontre avec la DDPP, nous sommes preneurs de vos retours sur les contrôles biosécurité effectués par la DDPP sur vos élevages : exigences demandées, sanctions éventuelles, ambiance du contrôle...

Contacter Gilles
Testaniere 06 59 54 89
92 ou contact@apfi.info

*IMT : Institut des Métiers
Techniques, dépendant de
la CCI.



AUDIT FLEXIBILITÉ SUR LA FERME DU PLANTIMAY

L'après-midi du 6 décembre 2017 fût assez particulière car la Ferme de Plantimay recevait deux inspecteurs Européens et leurs traducteurs à la demande de Mr. Biron de la **DDPP**.

Dans le cadre d'une mission de collecte d'informations sur la flexibilité pensée par la Communauté Européenne, ces personnes rencontraient des professionnels, et pour nous des producteurs fermiers, sur le terrain.

Chargées d'estimer la gestion de cette flexibilité sur les territoires nationaux, elles étaient accompagnées de deux représentants de la **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation) et de messieurs Corrèard et Biron pour la **DDPP** de l'Isère.

Nous nous sommes rencontrés tout d'abord en salle pour répondre aux questions des inspecteurs européens ; celles-ci étaient autant adressées aux membres de la ferme qu'aux représentants de l'Administration. De notre côté, la Ferme de Plantimay et l'**APFI** avons communiqué nos points de vue, nos desideratas et surtout notre capacité à gérer cette flexibilité et

notre responsabilité de producteurs fermiers.

Par la suite, tous ont visité la fromagerie et le local de vente de la ferme, où les échanges se sont poursuivis. Les locaux dédiés à l'élevage n'ont pu être vus car les inspecteurs sont arrivés en retard d'un autre site.

Que dire de cette rencontre ?

Elle a fait partie d'un recueil de données. La conclusion générale a été transmise à la journée flexibilité. Sur l'instant, il a été difficile de percevoir son rendu. Sera-t-il positif ou négatif pour nous et ce que nous défendons ?

La **DGAL** et la **DDPP** ont peut-être fait preuve d'un peu trop de pudeur en montrant des ateliers récemment équipés.

Du coup les discussions ont été relativement limitées. Les inspecteurs Européens ont-ils pu prendre toute la mesure de la flexibilité nécessaire dans les petits ateliers fermiers ?

Catherine Bibollet, Ferme de Bellechambre

TÉMOIGNAGE : ADHÉSION À LA MARQUE «BIENVENUE À LA FERME»

JR : « J'ai adhéré à la marque **«Bienvenue à la Ferme»** en 2006 au titre des «Produits de la Ferme » dans le cadre du réseau des Fermes de Belledonne.

Pour garantir une origine fermière des produits présents au sein de notre réseau territorial, nous avons fait le choix de nous appuyer sur le cahier des charges **«Bienvenue à la Ferme»**.

De cette manière nous bénéficions d'un cadre permettant une meilleure identification de nos produits fermiers auprès des consommateurs.

Par ailleurs, grâce à la dimension nationale de **«Bienvenue à la Ferme»**, j'ai pu bénéficier d'outils de communication à des tarifs concurrentiels (PLV, signalétique, matériel de

marché...) mais aussi d'un avantage tarifaire négocié par le réseau national avec le partenaire : Vitogaz.

Grâce à ce partenariat commercial j'ai réalisé une économie de 700 € pour l'installation d'une cuve et de 564 € /an pour la fourniture de gaz. Des économies non négligeables qui justifient ma cotisation au réseau.

La marque **«Bienvenue à la Ferme»** est un outil, créé par des agriculteurs, mis à la disposition des producteurs souhaitant promouvoir leurs produits fermiers... alors, n'hésitons pas à l'utiliser et à en être ambassadeur pour être mieux connus et reconnus !».

Jacqueline REBUFFET
Productrice de bovin viande
et lait à Laval



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