



Février 2014
N° 14

Pampille Caseine et Myosine

Le bonnet rouge

La semaine dernière, nous avons reçu une délégation de 4 producteurs fermiers du Finistère accompagnés par une technicienne de leur Chambre d'Agriculture. L'une d'elle, Elodie, à l'origine de cette visite avait eu à subir une alerte sanitaire sérieuse à la fin de l'année dernière et, en quête d'un soutien technique, avait fini, grâce à internet, par tomber sur le portable de Marie-Annick. Nous avons fait ce que nous pouvions pour l'aider à revenir à une situation sanitaire correcte et aussi pour lui apporter un peu de soutien personnel. Pas toujours facile, par téléphone ou par mail, à près de 1000 km de distance.

Une fois la tempête passée, Elodie se dit qu'il faut essayer de tirer du positif de cette expérience et s'attèle à organiser la production fermière de sa région pour que chaque producteur breton puisse bénéficier d'un accompagnement technique digne de ce nom. Elle contacte quelques collègues et

commence ce travail. Première étape : l'Isère !

Voici donc nos cinq bretons qui débarquent à l'aéroport de St Exupéry et font un premier arrêt dans ma ferme. La visite se termine par une discussion animée autour d'un café, puis nos amis tiennent à nous offrir des cadeaux de remerciement : fromages et beurre fermier, gâteaux bretons, eau de vie de cidre, ... et un bonnet rouge. Je ne sais trop comment prendre ce dernier présent, ces bonnets rouges n'ont pas si bonne réputation : populistes, antisystèmes, casseurs... Et j'ai bien cru sentir une légère hésitation de leur part : le geste sera-t-il bien compris ?



SYNDICAT CAPRIN
Zac Grenoble Air Parc
38590 St-Etienne-de-St-Geoirs



rencontre avec les producteurs Bretons

Leur voyage s'étale sur deux jours : un échange avec des producteurs isérois en formation techno, la visite d'une ferme de notre département, elle aussi récemment victime d'une alerte sanitaire, un point de vente collectif et, pour finir, une discussion avec les membres du bureau d'APFI et Jean-Claude Darlet, notre président de Chambre. Immédiatement, les échanges sont faciles et denses. Nous sommes sur la même longueur d'onde, nous vivons la même chose :

Notre travail indissociable de nos vies personnelles et familiales :

- la fatigue vis-à-vis d'exigences administratives toujours plus nombreuses et le plus souvent sans signification, quand elles ne sont pas absurdes.
- le terrible manque d'humanité des administrations, et leur fréquente confusion entre responsabilité et culpabilité

Le sentiment finalement qu'il existe une autre forme de violence que celle des casseurs qu'on a

pu voir à la télévision, une violence plus sourde, une certaine «brutalité administrative» !

Les bonnets rouges reviennent dans la conversation, on comprend que pour nos interlocuteurs bretons, il s'agit là d'une forme de résistance civique, une exigence vis-à-vis de l'état qui se doit d'être au service de tous les citoyens et les respecter. Il est évident que, pour eux, le travail d'APFI mis en œuvre depuis près de 20 ans va dans le même sens. Un autre bonnet est offert que Jean-Claude n'hésite pas à coiffer immédiatement. Il a raison. Nous ne pouvons plus, sans cesse faire des efforts pour supporter les applications subjectives des réglementations successives et subir ces pressions.

Nous devons enfiler nos bonnets rouges et résister !

F. BLANCHARD
Président APFI

SOMMAIRE

- Edito : Le bonnet rouge - F. Blanchard
- Groupe viande :
 - Projet d'atelier collectif fermier, producteurs, rejoignez-nous !
 - Les formations viande réalisées
 - Prochaine formation : Comment réfléchir son plan d'auto-contrôles en viande et volailles ? M.A. Dye
- Nouvelles brèves importantes :
 - Mise en place du FMSE
 - Nouveaux taux de TVA
 - Le nouveau coût de l'équarissage M.A Dye
- Un nouveau décret fromage - C. Bibollet
- Les nouvelles du syndicat caprin - M.A. Dye
- Les formations réalisées :

- Formation sur l'alimentation
- Formation sur les pathologies - M.A. Dye
- L'assemblée des adhérents du contrôle laitier caprin - M.A. Dye
- L'assemblée de la pépinière du syndicat caprin - M.A. Dye
- Les formations en transformation fromagère réalisées - M.A. Dye
- Les nouvelles d'APFI :
 - La rencontre avec les Polonais
 - La visite de la ferme de Bellechambre avec les élus le 19 Novembre
 - Le 28 Novembre la rencontre semestrielle avec la DDPP - M.A. Dye
- La structuration de la filière caprine pour les livreurs de lait - V. Gitton
- Annonce
- Prochaine rencontre :
 - 22 Avril 2014 Assemblée générale d'APFI.

GROUPE VIANDE

Projet d'atelier collectif fermier : producteurs, rejoignez-nous !

Bonjour, nous lançons un appel aux producteurs intéressés par un atelier de découpe et de transformation en Isère.

✍ Nos objectifs sont simples :

- ✓ Mutualiser nos investissements en créant un outil de travail et de valorisation de nos produits fermiers,
- ✓ Réaliser la découpe de nos bêtes selon notre cahier de charges,



Réunion du groupe de travail sur l'atelier collectif

- ✓ Proposer des prestations de transformation sur une large gamme,
- ✓ Avoir des produits de qualité élaborés à partir de recettes paysannes,
- ✓ Maitriser l'hygiène jusqu'au client final,
- ✓ Développer la vente directe dans nos exploitations,
- ✓ Partager ce que l'on sait et apprendre du savoir des autres.

Vous êtes sérieusement motivé, rigoureux et vous souhaitez vous engager avec nous dans cette aventure humaine ? **Alors n'hésitez pas à nous contacter :**

Sonia Guillon - Elevage de pigeons de chair
38260 Pajay

Avril Desplanches 06 85 65 50 26
Elevage de porcs - 38210 Tullins

Xavier Prouchet - 06 07 02 76 45

Elevage de chèvres et porcs - 38490 La Bâtie Divisin

Avril DESPLANCHES
Eleveur de Porcs

Les formations viande réalisées :

Une journée sur le fabrication de saucissons , faite sur le site de la Ferme de la Grangère aux Eparres. Animée par Yves Arnaud, qui a su rappeler les bases théoriques et montrer en pratique ce qui doit être fait pour avoir un produit fermier sans colorants et sans conservateurs. Il a montré l'intérêt d'avoir de meilleures connaissances en transformation pour comprendre ce que l'on peut faire avec les produits basiques, sans être dépendant des propositions des commerciaux qui vous visitent.

Cette formation sera à refaire peut être couplée avec une journée sur la fabrication du jambon cuit.



Une journée à l'abattoir de Bourg d'Oisans pour la mise en route de la machine à mettre sous vide : le sujet semble banal mais il est important de comprendre comment utiliser cet outil selon le produit à conditionner.



Selon les soins pris (respect des températures froides), choix des sacs, choix des réglages, hygiène du procédé, il est possible de gagner sur la durée de vie du produit et d'avoir de belles présentations qui ne ressemblent plus aux poches de sang du centre de transfusion mais à un délicieux steak à consommer.

Il faudra encore proposer une formation et il serait aussi utile que les futurs installés suivent ces formations avant d'acheter du matériel pour faire les bons choix.

Prochaine formation : Comment réfléchir son plan d'auto-contrôles en viande et volailles.

Le mardi 11 mars, avec M^{me} Faudou du laboratoire nous vous proposons une demi journée d'échange sur le sujet des auto-contrôles et l'établissement de votre plan d'auto-contrôles pour l'année. Rendez-vous donc à Voiron le 11 Mars à 13 h. 30 salle du CER (centre d'entretien routier de Voiron - 30, rue du lavoir).

Nous commencerons par un rappel des principaux pathogènes et aussi des microbes contrôlés comme critères d'hygiène .

Rappel des obligations réglementaires pour les différents produits crus, cuits, charcuteries, volailles etc...

Explication sur le plan annuel à réaliser : limiter les coûts et rester pertinents dans la surveillance des procédures.

Enfin explication sur l'utilisation des lames de contact que peut nous fournir le laboratoire pour vérifier les procédures de nettoyage.

Ce sera aussi l'occasion de voir quelques exemples pratiques pour ne plus subir les auto-contrôles comme un mal obligatoire et coûteux mais comme un outil de surveillance de vos pratiques.

NOUVELLES BRÈVES IMPORTANTES

Mise en place du F.M.S.E.

Fond National de Mutualisation Sanitaire

Depuis 2013, ce fond est obligatoire et donc prélevé directement par la MSA.

Pour les nouveaux éleveurs ils doivent répondre à cet appel de cotisation volontaire obligatoire en réglant leurs vingt euros directement.

La mise en place de ce fond est destinée à aider les pertes subies lors d'incidents sanitaires et environnementaux. Cette décision a fait suite au bilan de la PAC (règlement CE n° 73 2009).

Ce fond est à la fois financé par les agriculteurs, par l'état et par la Communauté Européenne.

Pour l'instant il peut servir surtout en production végétale (producteurs de pommes de terres, de maïs).

Il devra ensuite s'étendre aux productions de ruminants et autres productions animales sans doute.

Le nouveau coût de l'équarissage

Pour comprendre ce qui se passe il faut déjà savoir :

- ✓ Que l'état s'est complètement désengagé du dispositif de financement à compter du premier octobre 2013.
- ✓ Que depuis 2009 une partie du coût avait été prise en charge par les producteurs (environ 15%).
- ✓ Que le reste avait été pris dans un premier temps par l'association ATM regroupant les éleveurs de bovins, caprins et ovins ainsi que les interprofessions viandes bovines et ovines (interbev) le CNIEL et l'ANICAP.

Cette association était financée d'une part par les cotisations volontaires obligatoires (CVO) et par la taxe d'abattage prélevée à l'abattoir.

En 2009 cette CVO collectée par les EDE représentait

0,32 € par reproducteur caprin et par an

0,031 € par jeune caprin en atelier d'engraissement

Depuis le 1^{er} Octobre 2013 il n'y a plus de taxe d'abattage.

Interbev n'a pas pu prélever une taxe caprine pour reverser à ATM (puisque les caprins n'en font pas partie).

Une solution provisoire a permis de maintenir un prélèvement de 72,80 € par tonne abattue pour remettre à ATM.

Nouveaux taux de T.V.A. depuis Janvier 2014

Voici les nouvelles modalités :

- Le taux de droit commun passe de 19,6% à 20%
- Le taux réduit 7% applicable aux produits agricoles destinés à l'alimentation humaine mais non consommés en l'état (animaux vivants, céréales ...) passe à 10%
- Le taux réduit à 5,5% applicable aux produits agricoles destinés à la consommation humaine reste à 5,5% (fromages, viandes, fruits, légumes).



Coupe de bleu

Par contre chaque filière doit fixer sa nouvelle taxe en fonction des volumes d'une part passés à l'équarissage et d'autre part passés en abattoirs. Or en caprin il y a un fort taux d'animaux passés à l'équarissage (faute de valorisation des chèvres de réformes) et un faible taux d'animaux passés en abattoirs (chevreaux également vendus à l'exportation)

C'est pour ces raisons que la CVO de cette année va devoir passer à 1,84 € HT par reproducteur caprin et par an et 0,23 € HT par caprin en atelier d'engraissement.

Le travail sur la filière viande caprine va aussi avoir un intérêt pour diminuer ces frais si l'on retrouve des intérêts pour la viande caprine plus localement.

M.-A. DYE

Chambre d'Agriculture Isère



LES NOUVELLES DU SYNDICAT CAPRIN

✓ Un conseil d'administration le 25 Juin 2013 pour préparer les formations d'hiver, faire le bilan de la campagne chevreaux.

✓ Un deuxième conseil d'administration le 19 Décembre 2013 pour préparer l'assemblée générale.

✓ L'assemblée générale s'est tenue le 23 janvier 2014 au Mottier.

✓ L'occasion de faire le bilan du travail réalisé, de saluer Martine notre assistante fidèle depuis 11 ans qui change de secteur d'activités.

✓ La présentation de Véronique Gitton qui remplacera Marie-Annick et de la nouvelle assistante Virginie Jimenez.

Les grands chantiers pour 2014 :

✓ Appels d'offre en poudre de lait et compléments azotés avec Mélisa Mailler, Sylvain Bernard et Sébastien Juge.



Le sourire de Martine

✓ Travail sur un calendrier des déclarations administratives et sur l'obtention du CAPTAV avec Annie Frizon

✓ Travail sur l'observatoire de prix, et aussi sur le répertoire pour l'accueil des stagiaires et futurs installés avec Véronique Gitton et Mélisa Mailler.



La force de conviction du président



Trois qualités différentes

LES FORMATIONS RÉALISÉES

Formation sur l'alimentation en période de tarissement et préparation mises-bas avec Benoit Desanlis le 19 Novembre : beaucoup de conseils très pratiques et des exercices pour juger la qualité du foin. Notre foin-to-thèque commence d'être au point. !!!

Formation sur les pathologies des chèvres et des jeunes avec Francis Mainage les 19 et 25 Février. Stage très apprécié par ses informations pratiques surtout au moment de l'élevage des chevreaux

M.-A. DYE
Chambre d'Agriculture Isère

L'ASSEMBLÉE DES ADHÉRENTS DU CONTRÔLE LAITIER CAPRIN

Une journée qui s'est déroulée Au Gaec entre Fure et Tour.

Présentation des résultats départementaux : 2704 chèvres contrôlées en 2013, légère augmentation de la production +0,4% en lait +2,8% en TB soit un point et + 0,8% en TP soit 0,2 point. Globalement des résultats légèrement supérieurs à ceux de Rhône-Alpes même avec un nombre croissant de nouveaux éleveurs.

Un travail important sur la croissance des

chevrettes plus de 300 animaux suivis.

Présentations de nouveaux outils dont la mallette cellules.

Un exposé très intéressant sur la présentation de quelques outils pour optimiser son temps de travail et réduire la pénibilité, le tout illustré aussi par la visite des équipements du GAEC.



Sébastien Juge et son matériel

*L'assemblée générale de la pépinière le 19/12/13
Une année moyenne avec 155 animaux élevés et
vendus dont 23 chevrettes d'automne,
111 d'hiver et 21 Boucs.*

*Arrivée d'un nouveau chef d'exploitation
en cours d'exercice, et fin des travaux dans
le nouveau tunnel. Il faut retravailler
un peu sur l'organisation
pour que l'année prochaine se déroule au mieux.
Bilan juste à l'équilibre.*

LES FORMATIONS RÉALISÉES transformation fromagère

Stage sur le séchage et l'affinage des fromages lactiques avec Michel Lepage sur Novembre.

Stage sur la théorie des pâtes pressées et pâtes molles sur Décembre avec Michel Lepage.

Stage GBPH en début d'année avec une visite d'exploitation chez Mélisa Mailler pour voir l'application pratique .

M.-A. DYE

Chambre d'Agriculture Isère

*Stage pratique Pâte pressée avec
fabrication en commun chez Julien
Boulord et occasion de partage d'un
petit temps d'échanges avec les 4
producteurs Bretons venus en Isère.*



Julien Boulord dans son atelier



Michel Lepage et son auditoire attentif

LES NOUVELLES D'APFI



Accueil au conseil général

La rencontre avec les Polonais (producteurs et salariés de l'administration sanitaire)

Début septembre nous avons donc accueilli une délégation de Polonais qui travaillent régulièrement avec Frédéric Blanchard dans le cadre de l'association FACE (association farmhouse and artisan cheesemakers of Europe) dont nous vous avons parlé dans le précédent numéro.



L'étable de Bellechambre

Le 28 Novembre c'était notre rencontre semestrielle avec M. Correard de la DDPP et quelques uns de ses agents.

Ce fut l'occasion de faire remonter quelques unes de vos doléances concernant les contrôles sur les marchés cet été (remarques sur les tenues, les différents mode de contrôle des températures...). Nous avons présenté la finalisation du dossier de validation des barèmes des conserves avec les thermos boutons.

Enfin ce fut l'occasion d'échanger sur les soucis sanitaires et leurs exigences dans ces circonstances. Ils nous ont redit qu'ils sont les seuls décisionnaires désignés par le préfet pour gérer les crises sanitaires alimentaires du département.

C'est Karine à Corrençon qui avait accepté de faire visiter sa ferme et de mettre en valeur le travail que nous faisons concernant les suivis sanitaires et aussi la rédaction des plans de maîtrise sanitaire. Ils étaient accompagnés lors de ce voyage du responsable du dossier des fromagers fermiers à la DGAL M. Bertassi et nos représentants de la DDPP étaient également présents pour les accueillir.

C'est toujours l'occasion d'échanges riches, même si nous avons du mal parfois à nous comprendre. Ce fut aussi l'opportunité d'exposer plus largement le fonctionnement d'APFI lors de la réunion de travail sollicitée par M. Nucci au Conseil Général en ayant pour auditeur un responsable de la DGAL.



Le point de vente de Karine

Visite de la ferme de Bellechambre avec les élus du conseil général et le président de la chambre d'agriculture

Le 19 Novembre nous avons eu le plaisir de guider notre nouveau président de chambre J.-C. Darlet dans la visite de la ferme de Belle Chambre. Un lieu de vie pour autistes qui participent à toutes les activités de la ferme depuis les soins aux animaux, la traite, la transformation du lait jusqu'à la commercialisation des produits en direct lors des livraisons.

Catherine a su expliquer comment elle parvient à trouver des travaux adaptés à chaque résidant selon ses moyens pour lui permettre d'accomplir une tâche qui s'inscrit dans le process de fabrication.

Elle leur permet de passer de la situation d'assisté à celle d'acteur. Il serait intéressant de voir comment il est possible d'élargir cet accueil dans d'autres fermes pour des activités très ciblées et sur des temps limités.

Tout un nouveau partenariat à construire avec la chambre d'agriculture.

STRUCTURATION DE LA FILIÈRE CAPRINE

(Pour les éleveurs livreurs de lait de l'Isère)

Aurélié Permingeat salariée de la FREC (fédération régionale des éleveurs caprins) est venue parler aux éleveurs livreurs de lait ce 17 janvier 2014.

En effet les trois filières laitières sont concernées par la contractualisation, c'est à dire par la mise en place de contrats entre les producteurs livreurs et les entreprises laitières.

Nous avons parlé contrats, prix du lait, organisation de producteurs... tout un programme.

➤ Le contrat et son principe de mise en œuvre.

Pour l'instant la collecte était garantie par engagement oral, attestation ou contrat, désormais chaque entreprise aura un contrat avec ses producteurs. Ce contrat de base sera issu d'une négociation nationale, suite à un accord interprofessionnel. Il comprendra la durée de validité (5 ans) le volume à livrer, les caractéristiques du lait, les conditions de collecte, de facturation, de révision de contrat, de rupture. Les clauses de sauvegarde permettront de suspendre le contrat. Ces éléments nouveaux permettront de limiter les crises.

Les critères de qualité du lait, de frais de collectes seront l'objet des clauses spécifiques à négocier entre les producteurs et leurs entreprises.

➤ D'un point de vue organisation de la filière : on passe d'une stratégie nationale définie en CRIEL à une politique d'entreprise. Pour être au

courant des prix et des stratégies d'entreprises il faudra trouver un nouveau fonctionnement.

Le prix du lait et la mise en place d'organisation de producteurs.

Le prix du lait autrefois discuté en CRIEL sera désormais négocié entre l'entreprise et ses producteurs organisés en association. Organisation à mettre en place d'un point de vue règlementaire. Elles auront un rôle pour créer un partenariat avec les entreprises, et elles recevront l'agrément du ministère de l'agriculture pour avoir le droit de négocier.

Que faire au niveau départemental ?

Globalement sur le département nous avons 13 producteurs de lait répartis sur 5 laiteries. Est-il judicieux de faire 5 associations ?

Il serait sans doute plus utile d'avoir 1 association avec déjà toutes les difficultés de la faire vivre (choix d'un bureau, appel de cotisations).

En fait il y a déjà une association de crée avec une laiterie.

Le plus important pour l'instant c'est de faire circuler les informations pour que les producteurs négocient les prix du premier semestre 2014 . Pour cela il y a le petit journal «des chèvres et des hommes» qui sera aussi sur le site d'APFI. Les contrats de base devraient être disponibles pour le second semestre.

V. GITTON

Chambre d'Agriculture Isère

Annonce

A vendre
deux échelles de fromagerie,
l'une avec petites grilles et
l'autre pour grilles à pieds
Une moyenne cuve inox à roulettes
pour transport du lait
une rangée de cornadis
auto-bloquants
tél au 06 63 40 86 73

La prochaine rencontre
Assemblée Générale d'APFI
le 22 avril 2014



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

UN NOUVEAU DÉCRET FROMAGE

(Publié au Journal Officiel)

Un nouveau décret fromage a été publié au Journal Officiel

✓ Le 1^{er} janvier 2014 est entré en vigueur le décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

✓ Ce nouveau document prend en compte l'évolution du droit européen ainsi que la reconnaissance du travail de la FNEC auprès de l'administration.

✓ En tant que producteurs fermiers nous sommes concernés par les modifications suivantes :

➤ CHAPITRE 1^{er} :

Définitions et dénominations.

Après l'article 9, il est inséré un article 9-1 :

Extrait :

- «La dénomination «fromage fermier» ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci... »
- Le fromage fermier est ainsi une identité définie et n'apparaît plus seulement dans le chapitre de l'étiquetage comme auparavant.

➤ CHAPITRE II :

Traitements et additions autorisées

Article 10 :

Il est rajouté : «Pour les fromages définis à l'article 9-1, les produits mentionnés aux 1° à 10° (sel, épices, arômes, sucre, présure etc.) peuvent être employés sous réserve du respect des techniques traditionnelles inhérentes à ce type de fromages.»

➤ CHAPITRE III :

Etiquetage.

Article 12 :

La dénomination de vente est entre autre complétée par :

Les indications «matière sèche» pour le fromage blanc (article 2) qui même pour nous producteurs fermiers sont maintenant obligatoires (à voir comment la profession va pouvoir assouplir cela) :

Extrait :

«Contient plus de 82% d'humidité» lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 18 grammes pour 100 grammes et d'au moins 15 grammes pour 100 grammes de produit fini ;

«Contient plus de 85% d'humidité» lorsque la teneur en matière sèche du produit est inférieure à 15 grammes pour 100 grammes et d'au moins 10 grammes pour 100 grammes de produit fini.



Fromages au Haloir



Affinage en caisse

Les indications «matière grasses et traitement thermique»

Extrait :

«Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi ni écrémage ni standardisation en matière grasse, notamment les produits fermiers, la mention «au lait entier» peut remplacer l'indication de la teneur en matière grasse.

Pour les fromages élaborés avec un lait ayant subi un écrémage partiel, sans standardisation de la matière grasse, cette mention peut être remplacée par la mention : «au lait partiellement écrémé».

La mention «fabriqué à la ferme puis affinés par l'établissement» suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers... mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination «fromage fermier»...

Article 14 :

Extrait :

«Les fromages de lactosérum doivent porter, indépendamment de leur dénomination de vente, la mention «produit pasteurisé» ou «produit cuit» ou «produit ayant subi une cuisson au moins «équivalente à une pasteurisation».

ANNEXES :

Dénomination et caractéristiques de certains fromages et spécialités fromagères.

Dans la catégorie «fromages blancs frais» est ajoutée la dénomination «Faisselle ou fromage frais en faisselle» avec un taux de 14% d'extrait sec.

La FNEC demande qu'une souplesse soit accordée pour les faisselles fermières par rapport à cet extrait sec.

Une précision pour la vente en direct sur les marchés, si le fromage n'est pas préemballé il doit quand même être précisé sous forme d'affichette : la nature du lait (vache, chèvre, brebis, mélange) et «au lait cru entier» si c'est le cas sinon préciser la thermisation et le «partiellement écrémé».

Ces données sont extraites du texte de loi : «Legifrance.gouv.fr»,

**Du JOURNAL OFFICIEL
DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE
texte 28 du 14 novembre 2013
Du communiqué de la FNEC
du 27 novembre 2013**

N'hésitez pas à les consulter et à nous poser des questions si besoin.

C. BIBOLLET
Vice-Présidente APFI



Catherine dans la fromagerie de Bellechambre