



Pampille

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



S'ORGANISER TOUJOURS PLUS

Pour **APFI**, le travail continue vers une meilleure organisation. Nous vous proposons avec ce Pampille une offre de service clarifiée et spécifique de notre association qui permettra de répondre, nous l'espérons, à tous les besoins de nos adhérents, interventions d'urgence, conseils techniques, dossiers administratifs et appui en cas de difficulté avec l'administration...que ce soit pour les producteurs de lait ou de viande et ce à des prix très préférentiels grâce à l'appui du Conseil départemental, du Conseil Régional et également de la Chambre d'Agriculture.

Notre action plus syndicale s'affirme également, en particulier pour le secteur de la viande, avec une rencontre organisée sur la ferme de Jacques Rimbault visant à alerter les pouvoirs publics sur l'inadaptation des réglementations Salmonelle et biosécurité aux spécificités de l'élevage des volailles fermières. Le problème est toujours un peu le même : tant qu'il s'agit des discours, tout le monde aime les petits producteurs fermiers qui font de la qualité, travaillent à échelle humaine et vendent localement, mais quand il s'agit d'écrire ou d'appliquer la loi on nous a vite oublié !

Une journée fructueuse, d'abord par les échanges avec la presse, l'**APCA**, l'**ITAVI**, le **CERD** et Michelle Bonneton, députée venue nous apporter son soutien et également par les témoignages d'éleveurs de la région. Une journée fructueuse également, avec le soutien affiché de l'**APCA** et de Michelle Bonneton qui se donnent pour mission de faire remonter ces problèmes au ministère de l'Agriculture. Une journée fructueuse enfin avec des producteurs qui ont l'ambition de réunir au niveau national toutes les associations de producteurs de volailles de ferme pour faire entendre leur voix aux pouvoirs publics. Un objectif logique si l'on veut aboutir à une réelle représentation politique de ce secteur au niveau national ce qui est essentiel pour pouvoir peser sur les orientations réglementaires et leur application et si l'on veut inciter les responsables politiques et administratifs de mettre un peu plus en accord leurs paroles et leurs actes.

Frédéric Blanchard

SOMMAIRE

PAGE 2 • APFI - ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

- Nouvelle formule • Nouveau service pour les adhérents en cas d'alerte sanitaire • Bilan des formations 2015-2016

PAGE 3 • SYNDICAT CAPRIN

- Suite de l'**AG** et de la présentation «viande de chèvre» • Enquête allaitement des chevreaux • Commandes groupées

PAGE 4 • PRODUITS LAITIERS

- Une journée technique à la Maison du Lait à Paris • Concours vidéo

PAGE 5 • PRODUITS CARNÉS

- Élevages fermiers, Élevages en danger ! • Séchage des Saucissons

PAGE 6 • SERVICE DE REMPLACEMENT - PAGE 7 • PRÉ-ENSEIGNE : que dit la Loi ?

PAGE 8 • FORMATIONS • AGENDA

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : FRÉDÉRIC BLANCHARD

APFI ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

NOUVELLE FORMULE, DISCUSSION & ÉCHANGES

ESSAI RÉUSSI ET TRANSFORMÉ POUR CETTE NOUVELLE FORMULE !

Présentation des moments forts de l'année écoulée et grande place aux échanges entre adhérents, administrateurs APFI, représentants du Conseil Départemental, Chambre d'Agriculture et équipe du Laboratoire Vétérinaire Départemental.

Pour cette année 2016, assemblée générale nouvelle formule : le Conseil d'Administration avait décidé de laisser le temps à la discussion et aux échanges.

Pas de grand thème fédérateur l'après-midi, uniquement des travaux concentrés sur la matinée pour terminer par un repas pris ensemble, les traditions étant respectées tout de même.

NOUVEAU SERVICE POUR LES ADHÉRENTS EN CAS D'ALERTE SANITAIRE

2015 a été marquée par les alertes sanitaires pour les producteurs de notre département, tant sur les fromages que sur les produits carnés.

Suite à ces épisodes, le Conseil d'Administration a décidé au printemps de proposer un nouveau service à ses adhérents : celui de prendre le relais vis à vis de la **DDPP** pour gérer la période de crise et aussi de prendre en charge des actions de retrait et rappel de produits. Le producteur fermier reste bien sûr le pilier du dispositif et le responsable de son exploitation. La délégation lui permet de se concentrer sur les actions à mettre en œuvre sur son exploitation et dans son atelier de transformation. Le principe a été accepté par la **DDPP** lors de notre rencontre du mois de septembre 2015.

En automne, un producteur fermier a bénéficié de ce service. C'est l'association des Producteurs fermiers de l'Isère qui informe les clients, lesquels peuvent ainsi voir que le producteur n'est pas seul dans son coin mais qu'il est entouré de techniciens et de professionnels pour l'aider à trouver la cause du problème et les solutions adaptées.

Pour répondre aux questions de la salle sur le soutien apporté par **APFI** à ses adhérents, il a été rappelé qu'il existe un réseau informel de producteurs ayant rencontré des alertes sanitaires, prêts à épauler les producteurs

également touchés par l'épisode sanitaire.

Petit rappel : pour pouvoir bénéficier du tarif adhérent, le producteur doit être à jour de ses cotisations depuis plus de 3 ans consécutifs, à l'exception des nouveaux installés bien sûr.



BILAN DES FORMATION 2015-2016 :

Si les formations en transformation fromagère ont connu un franc succès, le bilan est mitigé en viande. Plusieurs formations annulées ou avec une très faible participation. D'où vient le problème ? Intérêt pour le thème, disponibilité des agriculteurs, manque d'information... Gilles doit «jongler» avec le faible nombre de formateurs aux plannings très chargés, (Réservation de date 6 à 10 mois avant !) et des fonctionnements d'ateliers très différents (exemple : jour d'abattage en volailles) sans période creuse (comme en caprin ou ovin lait). Pour 2016/2017, le nombre de formation est volontairement réduit, charge aux adhérents de faire connaître leurs besoins.

FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION :

2015, une année où le conseil d'administration et les techniciens ont travaillé ensemble pour poursuivre le développement de l'association sur les bases ce qui a été fait depuis 20 ans. Relations avec les adhérents tout d'abord avec **Pampille** nouvelle formule, un site internet rénové qui devrait voir le jour pour 2016 avec une partie «grand public» et une partie réservée aux adhérents. Autre objectif pour les années à venir, au delà du suivi sanitaire répondre au mieux à vos besoins producteurs fermières (réglementation, techniques...). Petite panoplie de ce que vous propose l'association dans la feuille jointe à ce numéro. Faites part de vos besoins aux techniciens qui transmettront au Conseil d'Administration.

Et le meilleur pour la fin...Clément Marais, producteur de fromage de chèvres dans l'Oisans nous a rejoint au conseil d'administration.

Véronique Gitton

DES PROJETS EN COURS :

- Les producteurs fermiers nous ont fait des demandes concernant les assurances perte d'exploitation en cas d'arrêt de vente et de destruction des stocks pour des raisons sanitaires. Un travail est en cours et s'inspire des initiatives qui ont déjà eu lieu dans d'autres structures fermières que la nôtre.
- Une rencontre est prévue avec le Conseiller Départemental Robert Duranton en charge de l'Agriculture.
- Un CROF caprin ovin lait a été mis en place pour financer des actions techniques auprès des producteurs et de structuration de la filière fermière.
- Une rencontre avec le Ministre de l'Agriculture pour demander une évolution de la réglementation salmonelles.
- Un projet de création d'une association nationale des éleveurs de volailles fermières pour être représentés auprès de l'administration.



SYNDICAT CAPRIN

QUE SE PASSE T-IL AU SYNDICAT CAPRIN ?

C'est une question que les éleveurs caprins peuvent se poser de façon tout à fait légitime. Les commandes groupées, c'est bien ! La pépinière a trouvé un mode de fonctionnement en attendant des jours meilleurs et mieux organisés. Mais encore ?...

Notre projet est de vous proposer une journée d'échange entre éleveurs au début de l'hiver avec visite d'une exploitation. Les thèmes à aborder en élevage sont nombreux et nous attendons vos attentes.

Un Conseil d'Administration en septembre permettra de décider de l'organisation de cette journée.

Une journée pour se retrouver entre éleveurs, à une période où chacun est un peu plus disponible. Sortir le nez du guidon pour échanger sur un thème lié à l'élevage, à l'organisation du travail... Visiter une exploitation pour voir ce qui se fait ailleurs et voir différemment ce qu'on fait chez soi. Une journée pour se poser...et mieux repartir pour la prochaine campagne. Une journée pour retrouver les autres éleveurs... et trouver des réponses à des questions que l'on se pose.

Cette journée s'inscrit dans **les journées d'échange CROF**: favoriser les échanges techniques entre éleveurs pour améliorer les performances des élevages.

A l'issue de cette journée, les adhérents pourront aussi donner leurs attentes vis à vis du syndicat et quelles actions conduire sur les prochaines campagnes.

Nous attendons dans un premier temps les thèmes que vous aimeriez voir aborder à l'occasion de cette journée.

SUITE DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET DE LA PRÉSENTATION «VIANDE DE CHÈVRE»

Lors de notre Assemblée Générale, le **Syndicat Caprin 26** a présenté une démarche pour valoriser la viande de chèvre en salaison et en viande fraîche auprès du grand public et de la restauration.

En parallèle, un programme régional met en place des actions pour valoriser et promouvoir la viande de chevreaux. Deux éleveuses seulement ont répondu présentes à la réunion

organisée par Gilles Testanière pour connaître vos besoins en terme de valorisation de vos animaux en viande de chèvre.

Au vu du nombre de participants, ce n'est pas aujourd'hui un problème sur vos exploitations. Donc, pas de suite donnée, mais si les besoins se font sentir, vous pouvez contactez Gilles pour vous accompagner dans la mise en place d'une filière (abattage, découpe, commerciale dans le cadre scolaire et grand public) et sa promotion, ainsi que vous conseiller sur la transformation (découpe, conception de labo, élaboration de produits).

ENQUÊTE ALLAITEMENT DES CHEVREUX : PARTICIPEZ !

Dans le cadre d'un programme de recherche sur l'allaitement des chevreaux engagé en 2016 par le **PEP caprin**, une enquête est menée auprès des éleveurs caprins de Rhône-Alpes pour établir des références sur leurs pratiques d'allaitement en ce qui concerne les volets économiques, de prévention sanitaire et d'organisation du travail.

Cet état des lieux est un pré-requis indispensable pour identifier les besoins et les problèmes actuels auxquels les éleveurs sont confrontés. Il orientera l'ensemble du programme pour développer des solutions et des techniques d'allaitement adaptées au mieux aux besoins du terrain.

En 5 minutes, vous pouvez participer à cette enquête en répondant au questionnaire sur le site du **PEP Caprin** :

www.pep.chambagri.fr/caprins-accueil

Véronique Gitton



COMMANDES GROUPEES

Pour bénéficier d'un meilleur tarif, les appels d'offre auprès des fournisseurs seront réalisés sur un volume défini ! Et les éleveurs seront engagés, ce qui fait la force de l'appel d'offre et aussi l'esprit du Syndicat Caprin !

Donc si la commande groupée vous intéresse, il vous suffira de retourner le bon de commande que va vous envoyer le Syndicat.

• Poudre de lait :

La commande groupée de poudre de lait est une action emblématique de notre Syndicat et c'est Mélisa Decote-Genon qui est en charge de cette action. Envoi du courrier prévu fin août.

• Brosses de massage :

Vous avez été nombreux à vouloir acheter des brosses suite à l'article présentant les brosses pour le massage des chèvres dans le dernier pampille. C'est Annie Lacroix et Benoît Desanlis qui s'occupent de la commande groupée. A l'heure où nous mettons sous presse le pampille, les chèvres d'Annie sont en train de tester un prototype ! Les chanceuses penseront certain(e)s !

Restera à organiser la livraison jusque sur vos exploitations ! Les frais de port étant élevés, on perd tout le bénéfice de la commande groupée si on fait faire des livraisons individuelles à partir du fournisseur. On fera appel au bon sens et l'esprit d'équipe des adhérents !

ET AUSSI...

Gaëtan Piret, éleveur sur Claix, a rejoint le Conseil d'Administration lors de la dernière Assemblée Générale.

UNE JOURNÉE PARISIENNE

UNE JOURNÉE TECHNIQUE À LA MAISON DU LAIT À PARIS

Cette journée était organisée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC, en collaboration avec la DGAL et la DGCCRF, le jeudi 28 avril dernier.

Le thème en était le suivant : «**Accompagner les producteurs laitiers fermiers sur la réglementation et la qualité sanitaire**».

Des producteurs fermiers, des techniciens et des affineurs ont échangé et argumenté autour de différents sujets.

Pascale Francillon, Véronique Gitton et moi-même avons accompagné Frédéric Blanchard intégré à l'équipe d'animation ; il est aussi intervenu pour présenter le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen, d'application pour les productions fermières et artisanales.

Je ne peux pas vous parler de tous les débats, mais toutes les présentations peuvent se consulter sur le site de l'Institut de l'Élevage www.idele.fr et tapez «**5eme journée technique 2016**».

Nous avons suivi tous les thèmes sauf celui concernant la *Listeria monocytogenes* (Actalia) ; il nous fallait repartir.

Cette journée fut très intéressante avec la rencontre d'autres producteurs, donc d'autres expériences, le cas concret d'une prise en charge d'une alerte sanitaire dans le cas d'un travail en réseau sur les interventions sanitaires (ARVD Nord Pas de Calais).

Le débat sur l'étiquetage nutritionnel a été aussi animé, et là s'est confirmé, entre autre, la nécessité d'un groupement national des producteurs. Notre présence à ce niveau est impérative ; nous ne pouvons être englobés dans une réflexion de propositions de lois et de règlements qui diluent notre spécificité de producteurs fermiers, nous «effacent», nous «étouffent» et rend notre métier impossible. Véronique m'a transmis une note de la FNEC sur «les allergènes dans les fromages et autres produits laitiers fermiers». Les données sont claires et précises. Vous pouvez la retrouver sur : www.fnec.fr

Les producteurs doivent se prendre en charge et ne pas se laisser imposer une réglementation et des contraintes qui ne sont pas les leurs. J'ai été frappé par l'intervention d'un affineur de Cantal. Mon ressenti dans ce cas se traduit par

l'idée que les transformateurs subissent des obligations qui n'ont pas lieu d'être. (Sous forme de boutade, je me demande si on leur accorde au minimum «le certificat d'étude» !)



En conclusion, cette journée m'a vraiment donné des informations utiles à en déterminer des sujets précis à développer pour un prochain Pampille ou pour notre site internet.

PROGRAMME DE CETTE JOURNÉE

1ÈRE PARTIE :

CONNAISSANCE DES ACTUALITÉS RÉGLEMENTAIRES

- Étiquetage nutritionnel présenté par la DGCCRF.
- Plan de surveillance menés par la DGAL : bilan du plan 2014 sur les STEC et présentation du plan prévu en 2016 présenté par la DGAL.
- Rénovation des outils d'inspection et transparence des contrôles sanitaires officiels présenté par la DGAL.

2ÈME PARTIE :

L'APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION HYGIÈNE

- Résultats de l'enquête sur l'application de la note de service sur la flexibilité ; présenté par C. Laithier (IDELE).
- Note de gestion des alertes sanitaires et travaux sur les autocontrôles ; présenté par E. Boullu (FNEC).
- Rappel du dispositif de recueil d'expertise sanitaire en vue de son élargissement ; présenté par S. Raynaud (IDELE).
- Avancée des travaux menés sur l'obtention de la tolérance listeria pour les 3 catégories de produits concernés ; présenté par V. Michel (Actalia).
- Présentation du travail réalisé sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène européen, d'application pour les productions fermières et artisanales ; présenté par F. Blanchard (FNEC).

Catherine Bibollet, vice Présidente APFI.

CONCOURS VIDÉO

A vos caméra, appareil photo ou smartphone pour nous dire ce que représente votre métier aujourd'hui !

FACENetwork, réseau européen de producteurs fermiers, lance un concours vidéo sur le thème «**Réalité et diversité du secteur des fromages et produits laitiers traditionnels en Europe, vues par les nouveaux entrants dans cette profession/passion**».

L'aventure vous tente ?

Réaliser un film de 5 minutes maximum avant le 15 septembre 2016 pour présenter votre outil de travail, votre vision du métier, votre environnement.

Plus d'infos sur :

www.face-network.eu/news/details/5968

ÉLEVAGES FERMISERS, ÉLEVAGES EN DANGER !

Une action de l'APFI d'une portée nationale ! Une journée de sensibilisation à l'inadaptation de la réglementation salmonelle et biosécurité aux spécificités des élevages de volailles fermières. L'occasion de mettre en avant devant la Presse, le double discours entre, d'une part, la mise en place des projets alimentaires territoriaux, de la promotion de l'agriculture de proximité et de qualité, et d'autre part, une réglementation sanitaire qui peut conduire à la disparition de nos élevages.

TROIS REVENDECTIONS DANS L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION SALMONELLE :

- Augmenter le seuil au dessus duquel la recherche de salmonelles est obligatoire à 25 000 animaux équivalents par an contre 250 volailles en effectif instantané aujourd'hui ;
- En cas de détection de salmonelle en élevage, maintenir le fonctionnement normal si aucune salmonelle n'est détectée sur les carcasses, comme c'est le cas en abattoir ;
- Parallèlement, afin de garantir la sécurité sanitaire de nos produits étendre à l'œuf la détection de la salmonelle à l'instar de ce qui se fait sur les carcasses et certains produits finis de volailles.

C'est ce qui a été demandé dans une déclaration commune de Michèle Bonneton⁽¹⁾, l'APCA⁽²⁾, le CERD⁽³⁾ et l'APFI lors de la journée organisée sur ce sujet sur l'exploitation de Jacques Rimbault à St Just de Claix le 27/05/2016, suite à un échange technique entre producteurs, vétérinaire et techniciens.

Cette rencontre s'est faite grâce à l'initiative de Jacques Rimbault qui au nom de l'APFI a contacté la députée de sa circonscription en janvier pour l'alerter sur l'épée de Damoclès que fait peser cette réglementation sur les élevages fermiers. Plusieurs producteurs du Rhône, de l'Ardèche et des Hautes Alpes ont témoigné de leur expérience de la détection de salmonelle sur leur élevage. Au-delà des conséquences financières, ils l'ont tous vécu comme un traumatisme allant pour un producteur jusqu'à l'arrêt complet d'activité. Quelque soit le département, les relations avec l'administration dans ces situations sont toujours conflictuelles, avec une interprétation de la réglementation variable d'un département à l'autre !

L'attention a aussi été portée sur l'application de l'arrêté biosécurité sur les élevages de fermiers qui, en l'état, conduira tout

simplement à la fermeture de bon nombre d'élevages fermiers en vente directe. Quelques mesures à appliquer : bande unique, un sas sanitaire avec une tenue spécifique par parc, clôtures de chaque parcours pour empêcher le contact avec les oiseaux sauvages... Autrement dit des mesures incompatibles avec la conduite d'animaux en plein air et en petit bâtiment destinés à la vente en circuits courts. Entrée en vigueur au 01/07/2016 avec 2 ans pour se mettre aux normes !

LES SUITES PRÉVUES

- Demande de rendez-vous au Ministre de l'Agriculture pour lui faire part de nos arguments pour une évolution de la réglementation salmonelle ;
- Demande de l'APCA⁽²⁾ de faire partie du groupe de travail de l'ITAVI⁽⁴⁾ sur l'application des mesures de biosécurité afin d'avoir un guide de bonnes pratiques spécifiques à la volaille fermière.
- Courrier aux parlementaires de toute la France pour les sensibiliser aux revendications des éleveurs.
- Réunir toutes les associations de producteurs de volailles de ferme au niveau national pour être représentées auprès des pouvoirs publics.

PAROLES D'ÉLEVEURS

- «Avec cette réglementation salmonelles, on n'éradiquera pas la salmonelle, mais les éleveurs fermiers c'est sûr !»
- «Pourquoi chercher la salmonelle dans les fientes alors qu'on la cherche déjà dans la viande ? On mange la viande, pas les fientes !»

Gilles Testaniere

(1) Députée de la 9ème circonscription de l'Isère. (2) Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (La représentation nationale des Chambres d'Agriculture). (3) Centre d'Etude et de Recherche sur la Diversification. (4) Institut Technique des filières Avicole, cunicole et piscicole.



SÉCHAGE DES SAUCISSONS

Rencontre avec les Jambons de l'Hermitage

Raphaël Gaillard au nom de l'APFI a suscité une rencontre avec les Jambons de l'Hermitage avec Yves Arnaud, formateur à l'ENILV d'Aurillac. Les DDPP de la Drôme et de l'Isère étaient également de la partie. Objectif : montrer que la méthode fermière sans ferments était éprouvée, mais nécessité de respecter un certain nombre de conditions tant en fabrication qu'au séchage. Les Jambons de l'Hermitage ont apprécié l'intervention et ont dédié un séchoir à la fabrication fermière. Les producteurs doivent indiquer dans le bon de commande «méthode fermière». Côté vente, les délais de séchage étant plus longs qu'auparavant, les saucissons sont plus secs donc moins lourds ; pensez y sur le prix au kilo ! Il faut également argumenter auprès des clients habitués à manger des saucissons «mous». Notons que la DDPP de la Drôme n'est pas encore convaincue de cette technique et a demandé aux Jambons de l'Hermitage des analyses libérateurs à chaque lot.

SERVICE DE REPLACEMENT INFOS

REPLACEMENT SUR UNE ACTIVITÉ SPÉCIFIQUE, BESOIN D'UN COMPLÉMENT DE MAIN D'ŒUVRE ?



AYEZ LE RÉFLEXE SERVICE DE REPLACEMENT !

Carole Couturier, responsable administratif du service de remplacement est venue à la rencontre des producteurs fermiers lors de notre Assemblée Générale.

Historiquement, un service de remplacement spécifique sur la problématique fromagère a été créé. Bien que novateur, force est de constater que ce service a eu du mal à fonctionner et qu'il n'existe plus en tant que tel aujourd'hui.

Pour autant, les producteurs fermiers qui ont encore des besoins peuvent faire appel au Service de Remplacement.

Les motifs sont nombreux : Accidents, maladies, congés, événements familiaux, absences dues à des formations ou responsabilités professionnelles, surcharge de travail, congés maternité et paternité.

Qui remplace ?

Les salariés du SR ou quelqu'un de votre connaissance ! Le service de remplacement réalise alors des contrats de mission avec des personnes que vous connaissez, qui viennent travailler chez vous.

Le Service de Remplacement dispose aujourd'hui de 3 salariés répartis dans tout le département, en capacité de faire de la transformation fermière.

LES CONDITIONS À RESPECTER POUR FAIRE APPEL AU SERVICE DE REPLACEMENTS

Une personne qui souhaite se faire remplacer :

- doit avoir réglé son adhésion annuelle auprès du SRI, soit 70€ par foyer fiscal ;
- peut faire appel au responsable planning de son secteur, si l'agent du secteur est en capacité d'effectuer son remplacement, ou, proposer un remplaçant que le SRI embauchera selon son besoin ;

- peut bénéficier de réductions tarifaires sur des remplacements formations ou actions de développement (avec remise d'une attestation dûment complétée et signée) ;
- peut bénéficier d'aides de la MSA pour des remplacements aux motifs suivants : maternité, paternité, maladie et accident vie privée ;
- peut bénéficier d'une aide directe de la MSA pour un remplacement vacances ;
- peut bénéficier d'un crédit d'impôt égal à 50% de 14 journées de remplacement.

Les jeunes installés de moins de 5 ans, peuvent être aidés par le Conseil Départemental, sur 3 années, à hauteur de 50% de la cotisation annuelle et 50% de 14 journées de remplacement.



Suite à cette intervention, le Conseil d'Administration APFI va réfléchir à une action pour faciliter la mise en place au service de remplacement auprès de ses adhérents.

Carole Couturier



**Pour tout renseignement,
Contactez :**

**Carole Couturier - Tél.04 76 93 95 20
Mail : carole.couturier@isere.chambagri.fr
www.servicederemplacement.fr**

SAC PLASTIQUE

Les sacs de caisse à usage unique en plastique d'une épaisseur inférieure à 50 µm sont tous interdits à partir du 1er juillet 2016 (y compris les sacs biodégradables).

À cette date, seuls pourront être distribués pour emballer les marchandises dans les points de vente :

- les sacs plastique réutilisables de plus de 50 µm d'épaisseur (vendus ou non en caisse), quelle que soit la matière plastique utilisée,
- les sacs pour emballage alimentaire, distribués en rayon boucherie, poissonnerie ou pour la pesée des fruits et légumes en vrac par exemple, quelles que soient l'épaisseur et la matière plastique utilisée,
- les sacs constitués d'une autre matière que le plastique (papier, carton, tissu, etc.),
- les sacs compostables constitués de matières biosourcées, c'est-à-dire à base de matière végétale (amidon par exemple), à condition d'avoir une épaisseur supérieure à 50 µm s'ils sont distribués en caisse.

À partir du 1er janvier 2017, l'interdiction est étendue aux sacs en matières plastiques à usage unique (de moins de 50 µm d'épaisseur) non compostables, destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse, notamment les sacs distribués en rayon.

PRÉ-ENSEIGNES ZOOM RÈGLEMENTAIRE

DÉROGATION DES PRÉ-ENSEIGNES : LES PRODUITS FERMISERS CONCERNÉS...MAIS À CONFIRMER !

Ces derniers mois, plusieurs producteurs fermiers ont été contraints de retirer leurs pré-enseignes (panneaux bord de route). La DDT a en effet lancé une série de contrôles sur le département. Ces contrôles font suite aux dispositions adoptées en juillet 2015 au sujet de la publicité hors agglomération. Pourtant, les produits fermiers peuvent entrer dans les activités bénéficiant de «pré-enseignes dérogatoires».

ZOOM RÉGLEMENTAIRE : QUE DIT LA LOI ?

Le code de l'environnement définit le principe général selon lequel la publicité est interdite hors agglomération (article L.581-7). Ainsi, hors agglomération, pour les communes de moins de 10 000 habitants, sont autorisées uniquement les enseignes (sur site) et les pré-enseignes dérogatoires (article L.581-19).

Ces dernières concernent (entre autres) les activités en «relation» avec la fabrication ou la vente de produits du terroir par des entreprises locales. La notion de «produit du terroir» étant mal définie, les services de la **DDT** n'ont pas inclus les produits fermiers dans ce cadre. En effet, les textes de référence parlent de «produits traditionnels liés à un savoir faire et une identité culturelle locale, fabriqués dans un secteur géographique identifié, ayant un rapport avec l'origine du produit». Ne pouvant s'appuyer sur aucune définition officielle des produits fermiers, les contrôles ont alors été réalisés avec une analyse du caractère «traditionnel» du produit par rapport à la zone géographique de production. D'où des questions comme : le fromage de chèvre est-il «traditionnel» sur le plateau de Crémieu ?

DIALOGUE CONSTRUCTIF ET PROPOSITION DE DÉFINITION

Bien entendu, cette vision est clairement restrictive et défavorable au développement de la vente directe. Aussi Frédéric Blanchard (directement concerné) et la Chambre d'Agriculture ont interpellé la directrice de la **DDT**, Mme Bozonnet. Celle-ci s'est montrée ouverte à l'échange et sensible aux arguments avancés, tout comme ses services techniques. L'enjeu était donc de leur proposer une grille

d'analyse claire pour déterminer ce qui est produit fermier ou non. La Chambre d'Agriculture a alors proposé une définition des produits fermiers, basée sur le décret fromage, élargie à l'ensemble des produits. Elle est formulée ainsi : «Un produit fermier est un produit dont la matière première principale est issue de l'exploitation, éventuellement transformée par le producteur (ou sous sa responsabilité), et dont au moins une partie est vendue en circuit court».

Un courrier dans ce sens, signé par le président de la Chambre d'Agriculture, a été envoyé à la Préfecture. Il est donc sage, avant de baisser la garde, d'attendre la réponse officielle du préfet.

QU'EST CE QU'UNE PRÉ-ENSEIGNE ?

Ce sont les panneaux en bord de route qui annoncent une ferme. Ils doivent respecter certaines caractéristiques :

- maximum 1 m de haut sur 1,5 m de large (forme rectangulaire obligatoire)
- hauteur maximum de 2,2 m
- maximum 5 km de la ferme
- minimum 5 m du bord de la chaussée
- scellé au sol
- ils ne doivent pas être confondus avec des panneaux routiers : attention aux couleurs, aux formes/dimensions, ne pas compléter le nom du village par une flèche ou une indication kilométrique...

AUTORISATIONS

Deux panneaux maximum sont autorisés par ferme. L'accord écrit du propriétaire du terrain est nécessaire. Ils doivent faire clairement apparaître la notion de produit du terroir.

Ces pré-enseignes peuvent être complétées par une Signalétique d'Information Locale (SIL) mise en place par la mairie. *Virginie Thouvenin*



ATTENTION

Auparavant, les fermes proposant un hébergement ou de la restauration avaient droit à 4 panneaux. Cette disposition n'est plus en vigueur. Ce type de ferme ne pourra mettre des panneaux (2) que si elle propose des produits fermiers.



POUR PLUS D'INFORMATIONS : Virginie Thouvenin, Conseillère Valorisation des Produits Fermiers Chambre d'Agriculture - 06 61 03 00 15 • virginie.thouvenin@isere.chambagri.fr

SITE : www.isere.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement/Reglementation-de-l-affichage-publicitaire/Paysage-et-cadre-de-vie-Publicite-exterieure

FORMATIONS AGENDA

FORMATIONS

DOMAINE	INTITULÉ DE STAGE	DATES	LIEU	INTERVENANT
LAIT	Lactiques : qualité du lait, séchage et affinage	11 et 12/10/16	À définir	Michel lepage Consultant fromager indépendant
LAIT	Accidents de fabrication pâtes pressées pâtes molles	16 et 17/11/16	À définir	Michel Lepage
LAIT	Fabriquer les yaourts et des crèmes desserts	23 et 24/01/17	À définir	Cédric Albert Formateur CFPPA Aurillac
LAIT	Les bonnes questions à se poser pour rédiger son Plan de Maîtrise Sanitaire	Décembre 2016	St Etienne de St Geoirs	Véronique Gitton
LAIT	Mise en place du Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène sur son atelier de transformation fromagère	17 et 31/01/17	MFR Moirans	Véronique Gitton
ÉLEVAGE CAPRIN	Éleveur Infirmer : «observer pour agir» Contact : Benoît Desanlis ; 06 30 63 23 19 benoit.desanlis@isere-conseil-elevage.fr	Session 1 : 4 octobre 2016 Session 2 : 17 novembre 2016	Session 1 St Hilaire de la Côte Session 2 : Chassignieu	Benjamin Deltour Vétérinaire conseil GDS 26
ÉLEVAGE CAPRIN	«Le parasitique : comment le gérer ?» Contact : Benoît Desanlis ; 06 30 63 23 19	À définir	À définir	Alain Pommaret Technicien caprin à la Ferme du Pradel
TOUT DOMAINE	Accueillir de façon temporaire un adulte handicapé	2 jours : Oct. et Nov. 2016	Ferme de Bellechambre Sainte Marie du Mont	Catherine Bibollet Educatrice spécialisée et fromagère
VIANDE/ VÉGÉTAUX	Hygiène alimentaire en transformation carnée et végétale	14 et 15/11/16	St Etienne de St Geoirs	Francis Martinet
VIANDE*(1)	Valoriser les bas morceaux en bovins, ovins et caprins	3 jours : 4 ^{ème} semaine de janvier 2017	CFPPA Aurillac	Formateur du CFPPA
VIANDE/ VÉGÉTAUX	Rédiger son PMS en transformation carnée	1 jour - A définir	À définir	Gilles Testaniere
VIANDE/ LAIT/ VÉGÉTAUX	Les clés pour construire son laboratoire de transformation	2 jours : 10 et 31 janvier 2017	À définir	Gilles Testaniere
VIANDE***(1)	Améliorer ses conserves de viande en autoclave	1 jour - A définir	Chez un producteur	Francis Martinet
VOLAILLE	Autonomie alimentaire en élevage de volailles	3 jours : Printemps 2017	Hauterives (26) ou St Marcellin (38)	Conseillères spécialisées en volaille fermière
PVC	Rédiger son Plan de Maitrise sanitaire en PVC / Evolution des pratiques	À la demande	Dans le Point de Vente	Gilles Testaniere

* Nombre de places limité : 5 personnes ** Stage sous réserve d'un nombre suffisant de producteurs intéressés. Se faire connaître dès maintenant.

(1) En «VIANDE», vu le faible engouement pour les formations techniques en 2015/2016, formations uniquement sur demande; donc, faites-nous part de vos besoins.

AGENDA 2016

MARDI 8 NOVEMBRE 2016

Journée Portes Ouvertes du PEP à St Chamond en Loire chez un éleveur caprin fromager sur le thème de l'affinage. Panorama des équipements et des pratiques d'affinage. Rôle de l'hygrométrie et de la vitesse de l'air.

AUTOMNE :

2 journées sur les thématiques de l'élevage caprin seront également organisées. Sur les thèmes de :

- l'analyse de l'urée dans le lait : valeurs et interprétation en fonction des pratiques d'alimentation et des systèmes fourragers,
- Mycaptank : suivi des mycoplasmes et de leur développement dans le tank,
- Technique d'allaitement des chevreaux : rendu de l'enquête sur les pratiques d'allaitement en Région.

VOS INTERLOCUTEURS

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