

Décembre 2011
N° 10

Pampille Caseine et Myosine

Alors qu'on n'y croyait plus...

La note de service DGAL pour laquelle on se battait depuis plusieurs années, celle dont on souhaitait qu'elle permette une application raisonnable et adaptée du Paquet Hygiène aux ateliers laitiers fermiers, est enfin sortie. Son petit nom : *Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers*, elle est née le 7 novembre 2011.

Depuis maintenant près de 2 ans, nous étions plutôt au bord du désespoir. La grille d'évaluation des ateliers fromagers et le Vade-mecum qui lui était associé donnaient lieu à des contrôles très rigides, principalement centrés sur les moyens et surtout sans pratiquement aucun échange explicatif avec l'inspecteur. Les moyens à mettre en œuvre semblaient uniquement décidés par l'administration et l'on sentait bien que la situation se tendait de plus en plus sur le terrain.

De façon totalement inattendue, tout s'est débloqué en un peu plus de deux mois, et l'on est bien obligé de reconnaître que le dialogue avec l'administration centrale a été particulièrement constructif et que nous avons été largement entendus sur la plupart de nos revendications. Si elle est bien lue et appliquée par les inspecteurs, les contrôles devraient se détendre et porter plus sur l'application du plan de maîtrise sanitaire décidé par le producteur fermier.

Cela m'amène à attirer votre attention sur deux points particulièrement importants :

➤ le premier est qu'il est important que chacun de nous ait une connaissance assez précise de ce que dit cette note de service et vérifie bien que l'inspecteur qui vient nous contrôler en ait lui aussi une bonne connaissance et la mette en application. Marie-Annick nous en a fait un bon résumé dans ce numéro et je crois que chacun doit prendre le temps de le lire attentivement. Les plus courageux, pourront même télécharger l'intégralité de cette note sur le site de la Fnec (fnec.fr).

Elle est tout à fait lisible et compréhensible.

➤ le deuxième point est encore plus important. Si cette note nous soulagera sans doute de bien des tracasseries et demandes abusives, elle nous engage collectivement également. Comme nous l'avons demandé, elle met en avant la responsabilité du professionnel et l'outil d'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à notre secteur fermier : le GBPH. D'une certaine façon, « il va falloir assurer ! ». Ce n'est pas forcément très difficile, c'est le travail que l'on mène à APFI depuis plusieurs années maintenant. Ce sont les formations, la réflexion continue sur ses pratiques, la réflexion sur les autocontrôles, le suivi EMAS, etc... Nous allons continuer dans cette voie, et proposer par exemple une formation pour mieux réfléchir sur ses autocontrôles.

Un dernier petit mot enfin, la note concerne uniquement les produits laitiers, et malheureusement pas les produits carnés qui sont on le sait moins bien structurés au niveau national. Je ne doute pas tout de même que cela les aidera un petit peu eux aussi, et qu'ils ont tout de même intérêt à y jeter un coup d'œil.

F. BLANCHARD



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



SOMMAIRE

- > Edito - Frédéric Blanchard
- > Une bonne nouvelle : note de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers - Marie-Annick Dye
- > Nos emballages et les déchets qu'ils produisent - Catherine Bibollet
- > Les activités du Syndicat Caprin de l'Isère - Marie-Annick Dye
- > Présentation des activités du Chargé de filière viande - Geoffrey Lafosse
- > Les activités d'APFI - Marie-Annick Dye
- > Ça y est le contrôle est passé - Une Chevière



UNE BONNE NOUVELLE :

Publication d'une note des mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

C' est le fruit des négociations entre les administrateurs de la FNEC, sous la houlette de Frédéric Blanchard, et la direction générale de l'alimentation (DGAL).

Cette note de service DGAL/SDSSA/MO2011 date du 07/11/2011

Elle précise les points d'assouplissement acceptables pour les petites structures par rapport aux prescriptions des règlements CE n° 852/2004 et 853/2004. Elle porte sur les locaux, les équipements, et les conditions de fonctionnement dans la mise en œuvre de l'analyse de risques. Cette note concerne les ateliers traitant moins de 2 millions de litre de lait par an. Elle concerne aussi bien les ateliers fermiers que les artisans.

La bonne application de cette flexibilité dépendra de la capacité de chaque producteur à défendre son plan de maîtrise sanitaire (construit à partir du guide des bonnes pratiques et validé par les autocontrôles et les analyses microbiologiques). De son côté l'administration fera évoluer les vade-mecum pour prendre en compte ces assouplissements.

Présentation des principales dispositions :

Au niveau des locaux :

Le SAS peut-être une zone tampon avec d'autres fonctions ex : vestiaire, salle emballage, etc...

Le lait caillé, les fromages frais et affinés peuvent se croiser sans risque et différentes opérations peuvent avoir lieu dans un même local (absence de marche en avant dans l'espace mais possible dans le temps).

Les toilettes ne sont pas impérativement attenantes aux locaux de fromagerie mais peuvent être dans un logement à proximité.

Les huisseries peuvent être en bois peint et seules les surfaces au contact direct (ou indirect si condensation et risque de chute de gouttelettes) doivent être couvertes d'une peinture alimentaire.

Au niveau des équipements :

Pas d'obligation de pédiluve à l'entrée (fromagerie et salle de traite)

Pas d'obligation de lave-mains en salle de traite mais présence d'un point d'eau à proximité avec savon essuie-mains jetable.

Pour remplacer ou compléter les désinsectiseurs des rubans adhésifs peuvent être installés.

Les traces de rouille sur les parties métalliques seront un défaut mineur si elles ne sont pas en contact direct avec les produits ni avec les mains du fromager (ex : pieds de table).

Au niveau des matières :

Les analyses de lait doivent avoir lieu au minimum une fois par trimestre (en l'absence de collecte) et peuvent porter sur des germes ciblés dans l'analyse de risques (autres que germes totaux).

Pour les recherches de résidus d'antibiotiques, elles ne sont pas obligatoires si le registre sanitaire est tenu correctement.

Au niveau du personnel :

La surveillance médicale du personnel sera appropriée (pas d'exigence de certificat médical) et l'hygiène des personnes est conforme à celle décrite dans le GBPH.

La tenue de la fromagerie complète (bottes, blouse, coiffe) concerne les personnes manipulant ou brassant le caillé directement. Les autres ont des tenues adaptées propres et l'enregistrement de leur lavage n'est pas exigé.

L'affichage des règles d'hygiène n'est pas nécessaire dans les ateliers où les intervenants sont toujours les mêmes (famille, associés).



La formation au GBPH fermier est suffisante mais la méconnaissance des bonnes pratiques pourra entraîner une demande de formation supplémentaire.

Au niveau du fonctionnement :

La présence des moisissures dans les hâloirs est acceptée, mais les traces d'encrassement (poignées de portes, siphons, etc...) restent des non conformités.

La température des locaux ne nécessite pas d'enregistrement, la tenue du cahier des non conformité suffit. Les mesures correctives en cas d'incident doivent être prévues.

La vérification du plan de nettoyage/désinfection se fait par le regard des enregistrements d'opérations périodiques et exceptionnelles (lavage complet d'une pièce, d'un plafond...).

Au niveau des déclarations d'activités administratives :

Les producteurs sont responsables de leur déclaration d'activité à la DDPP (remise directe, agrément dérogatoire annuel ou européen).

Plan de maîtrise sanitaire :

Le GBPH reste l'outil reconnu pour la construction du Plan de Maîtrise Sanitaire, il doit être mis à jour régulièrement par chaque producteur au rythme des modifications de ses pratiques.

Un plan d'autocontrôle adapté est un moyen de vérification du PMS (avec mise en place et rédaction de mesures correctives si non conformité).

Fréquence des analyses microbiologiques. Elle est à adapter pour chaque producteur en faisant une répartition judicieuse par rapport aux volumes. Elle doit porter sur tous les produits et peut-être pratiquée sur des échantillons uniques. Les fréquences notées dans le GBPH sont le minimum.

Les prélèvements de surface ne sont pas exigibles en routine, mais ciblés sur listeria par exemple si besoin.

Analyses d'eau : Les locaux doivent recevoir de l'eau potable, en routine pas d'analyse obligatoire (cas particuliers voir texte de la note).

En conclusion :

Cette note répond à la plupart de nos questionnements. Par contre, il est important que chaque producteur choisisse et justifie son rythme d'analyses microbiologiques. Cela se construit à partir du plan de maîtrise sanitaire. C'est aussi sur cette partie que portera davantage l'évaluation des contrôles.

Deux propositions dans l'immédiat :

1 - Au niveau des autocontrôles sur les lactiques, la plupart d'entre vous vous font analyser des fromages de 5-6 jours environ sur lesquels ils demandent l'ensemble des germes. Il serait préférable de fournir des fromages à deux stades différents. Un fromage frais (1 à 2 jours) pour les critères E.Coli et staphylocoques, et un fromage affiné (15 à 20 jours) pour salmonelle et listeria. Cela serait plus pertinent vis-à-vis de l'analyse des risques et cela nous aiderait à valider aussi le travail en cours au niveau national sur la tolérance listeria. Ce travail entre dans sa deuxième phase et nous avons besoin d'un historique d'analyse sur fromages affinés.

2 - Une journée de formation vous sera proposée pour vous aider à réfléchir (et aussi sans doute faire des économies) sur votre plan d'autocontrôles et d'analyses microbiologiques et pour finaliser ensemble vos plans de maîtrises sanitaires présentables à la DDPP lors des contrôles.

Marie-Annick Dye



NOS EMBALLAGES ET LES DECHETS QU' ILS PRODUISENT

Préambule de Marie Annick Dye

Catherine a accepté de se pencher sur ce dossier qui n'est pas simple. Elle va nous expliquer 3 choses :

- 1 – L'adhésion à un organisme agréé pour payer sa contribution à l'élimination des déchets est obligatoire.
- 2 – Dans un deuxième temps, vous aurez à faire la déclaration qui génèrera la facturation de la taxe (cf. exemplaire à la fin).
- 3 – Vous devrez apposer le point vert sur tous vos emballages nominatifs
- 4 – Tout ce que vous n'aurez pas compris pourra être abordé soit à l'occasion de l'assemblée générale d'APFL, soit si vraiment nécessaire nous ferons avec Catherine une demi-journée de formation/échange sur ce sujet.

“Tout producteur dont les produits sont commercialisés dans des emballages,……, est tenu de contribuer ou de pourvoir à l'élimination de l'ensemble de ses déchets d'emballages”.

Sont concernés tous “les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages”, par exemple, pots de yaourt, faisselles jetables, sachets plastique, papiers d'emballage,...

Voici quelques extraits de la loi de référence:

Décret n° 926377 du 01/04/92 portant pour les déchets résultant de l'abandon des emballages de la loi du 15/07/75 (JO n° 80 du 03 avril 1992).

Article 1^{er} du décret du 1^{er} avril 1992

(codifié à l'article R543-53 du code de l'environnement)

Le présent décret s'applique à tous les emballages dont les détenteurs finaux sont les ménages.

Article 2

(codifié à l'article R543-54 du code de l'environnement)

Au sens du présent décret, on entend :

Par emballage, toute forme de contenant ou de supports destinés à contenir un produit, en faciliter le transport ou la présentation à la vente ;

Par producteur, quiconque, à titre professionnel, emballe ou fait emballer ses produits en vue de leur mise sur le marché ;

Par détenteur final d'un emballage, quiconque le sépare du produit qu'il accompagnait afin d'utiliser ou de consommer le dit produit.

Article 3

(codifié à l'article R543-55 du code de l'environnement)

L'élimination, (au sens de l'alinéa 2 de l'article 2 de la loi du 15 juillet 1975 susvisée), des déchets résultant de l'abandon des emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les ménages est régie par les dispositions du présent décret.

Article 4

(codifié à l'article R543-56 du code de l'environnement)

Tout producteur, dont les produits sont commercialisés dans des emballages de la nature mentionnés à l'article 3 ci-dessus ou, si le producteur ou l'importateur ne peuvent être identifiés, la personne responsable de la première mise sur le marché de ces produits, est tenu de contribuer ou de pourvoir à l'élimination des déchets d'emballage, dans le respect des dispositions de l'article L.373-2aL.373-5 du codes des communes.

A cet effet, il identifie les emballages qu'il fait prendre en charge par un organisme ou une entreprise titulaire de l'agrément défini à l'article 6 ci-dessous, selon des modalités qu'il détermine comme il est dit à l'article 5 ci-dessous. Il récupère les autres emballages dans les conditions prévues à l'article 10 ci-dessous.

Article 5

(codifié à l'article R543-57 du code de l'environnement)

Les personnes visées à l'article 4 ci-dessus qui recourent, pour l'élimination de leurs emballages usagés, aux services d'un organisme ou d'une entreprise agréé passent avec celui-ci un contrat qui précise notamment la nature de l'identification des dits emballages, le volume prévisionnel des déchets à reprendre annuellement ainsi que la contribution due à cet organisme ou à cette entreprise ; ces contrats sont, sur ces points, conformes aux clauses du cahier des charges prévu à l'article 4 ci-dessus.

Article 6, Article 7, Article 8, concernent les entreprises.

(codifié à l'article R543-58 au R543-62 du code de l'environnement)

Article 10

(codifié à l'article R543-63 et R543-64 du code de l'environnement)

(Décret n° 899-1169 du 21 décembre 1999, article 1er et Décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005, article 27 I)

Lorsque les personnes visées à l'article 4 ci-dessus choisissent de pourvoir elles-mêmes à l'élimination des déchets résultant de l'abandon des emballages qu'elles utilisent, elles doivent :

- > a) Soit établir un dispositif de consignation de leurs emballages signalé de apparente sur ceux-ci ;
- > b) Soit organiser, pour le dépôt de ces emballages, des emplacements spéciaux.

“Dans ce cas, les ministres chargés de l'environnement, de l'industrie et de l'agriculture approuvent par arrêté conjoint les modalités de contrôle du système mis en place par chaque producteur pour mesurer la proportion des emballages éliminés par rapport aux emballages commercialisés.”

Article 11

(codifié à l'article R543-65 du code de l'environnement)

Les personnes visées à l'article 4 ci-dessus sont tenues de communiquer à l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie les données statistiques présentées selon des modalités définies par arrêté du ministre chargé de l'industrie et du ministre chargé de l'environnement et concernant les quantités d'emballages mises sur le marché ainsi que les quantités de déchets d'emballages effectivement récupérés et valorisés.

Article 11-1, Article 11-2, Article 12, Article 13 concernant la modification et fonctionnement du décret du 19/12/97

Nous avons donc deux possibilités de pourvoir à l'élimination des déchets d'emballages :

> **comme le stipulent les articles 10 et 11 du décret nous choisissons nous même de contribuer à cette élimination (pour les fermiers c'est presque impossible) ;**

> **comme le stipule l'article 5 nous pouvons passer un contrat avec un organisme ou une entreprise agréé. En France, deux sociétés agréées sont à notre disposition ; il s'agit de :**



Raison sociale et Enseigne : ADELPHE		Raison sociale et Enseigne : ECO-EMBALLAGES SA	
n° SIRET :	39091301000034	n° SIRET :	38838007300022
Date de création :	01/07/03	Date de création :	01/04/93
Activité principale :	748K : Services annexes à la production	Activité principale :	748K : Services annexes à la production
Adresse :	49 RAYMOND JACLARD 94140 ALFORTVILLE	Adresse :	50-52 Bld Haussmann 75009 PARIS
Téléphone :	01 58 73 84 84	Téléphone :	01 81 69 06 00
Télécopie :	01 58 73 84 85	Télécopie :	01 81 69 07 42

Je suis allée sur Internet pour les connaître, et par exemple ECO-EMBALLAGES est au conseil d'administration d'ADELPHÉ !

Si vous n'aviez encore aucun contrat avec ni l'un ni l'autre, n'hésitez pas à les joindre ou à demander des précisions à l'entreprise avec laquelle vous aviez déjà un contrat. (J'ai toujours été bien reçue).

Dans tout les cas, il y a contractualisation donc avant de signer, il se révèle nécessaire de bien lire et comprendre ce qui va se jouer.

Un grand changement s'impose à nous petits producteurs ; dans l'ancien système, par exemple à ECO-EMBALLAGES, nous bénéficions d'un contrat simplifié qui nous exemptait du calcul de nos emballages et de la pose du "graphique du point vert". **Ce temps est révolu ; nous devons maintenant faire apparaître ce "point vert" sur les emballages** dont "les détenteurs finals sont les ménages". Tout ceci pour 2012, mais pas de panique nous pouvons finir nos stocks d'étiquettes, de sacs, de papiers, d'emballages...

Toujours chez ECO-EMBALLAGES voici un schéma succinct du barème contributif 2012. (extraits)

Celui-ci "est constitué d'une contribution au poids par matériau et d'une contribution pour chaque unité d'emballage. Les adhérents doivent appliquer les principes inscrits dans le guide de la déclaration au titre de l'année concernée.

Il existe deux modalités de déclaration annuelle :

> **La déclaration détaillée** : déclaration applicable par principe (mais qui ne nous concerne pas vraiment).

Pour chaque unité d'emballage (composant de l'emballage qui peut être séparé du produit lors de sa consommation ou de son utilisation par le ménage), la contribution est l'addition d'une contribution au poids et d'une contribution à l'unité.

Elle se complète par les règles suivantes :

- ✓ emballages en papier carton recyclé
- ✓ majoration pour emballages perturbateurs
- ✓ majoration pour emballages non valorisables
- ✓ bonus sensibilisation

✓ bonus prévention

> **La déclaration sectorielle** : déclaration pouvant être choisie pour les adhérents qui mettent sur le marché français moins de 180 000 Unités de Vente consommateur par an (l'unité de produit conditionné la plus petite unité qu'un consommateur peut acheter séparément).

Le nombre d'Unité Consommateur (plus petite unité que le consommateur peut consommer) mis sur le marché français doit être renseigné au sein des familles de produits identifiés dans la déclaration.

La contribution de l'année N pour une famille de produits est égale au nombre d'unités consommateurs mises en marché multipliée par la contribution à l'unité de la famille de produits de l'année N fixée par le barème. La contribution au titre de l'année N correspond à la somme des contributions de l'ensemble des familles de produits mises en marché en année N.

Cas particulier de la rétroactivité : la déclaration sectorielle est applicable uniquement à compter de la déclaration 2012. Par conséquent, les déclarations remises le cas échéant au titre de la rétroactivité, devront obligatoirement être des déclarations détaillées exemple : vous vendez 5000 alvéoles faisselles couvercles de 6/100 g et 2000 alvéoles faisselles couvercles de 4/100 g sur 2012, cela fait une contribution de $7000 \times 0,0085 = 59,50$ € HT (forfait 80 € HT).

> Minimum de facturation : en cas de contribution annuelle due inférieure à 80 € HT, il est facturé un montant forfaitaire minimum de 80 € HT."

REMERCIEMENTS à :

la FNEC, l'Institut de l'Élevage 38,
la DDPP 38, le SIBRESCSA, ECO-EMBALLAGES

Catherine BIBOLLET
Ferme de BELLE CHAMBRE

LES ACTIVITÉS DU SYNDICAT CAPRIN DE L'ISÈRE :

Participation à la journée du PEP à Innimond : un temps d'échanges, d'information, de visite, de convivialité. Félicitations aux organisateurs de l'Ain.

Journée de formation lors de la remise du guide alimentation : beaucoup de participants. L'occasion de mesurer la difficulté pour passer du calcul précis de la valeur d'une ration à la mise en pratique



avec des quantités parfois mal mesurées et de volumes d'aliments difficiles à apprécier.

A l'occasion des débats prévus pour limiter les dépenses alimentaires, (pendant l'assemblée générale) nous verrons avec Benoît quelques exemples concrets pour faire des économies !!!

Appel d'offre poudre de lait : ce sont les Ets Bernard qui ont pris la distribution. Il y aura un point de dépôt à Ste Blandine à la SARL Mion. Le produit proposé est le « Agrimilk élite ». Le choix a été fait par rapport au meilleur prix proposé.

Rencontre avec le GDS pour aborder essentiellement deux sujets :

Comment faire évoluer le blocage d'attribution des Captav en apportant des solutions « adaptées à la filière » sur les qualités requises du véhicule de transport.

Les projet de création d'une section caprine au sein du GDS suite à une

rencontre prévue avec tous les éleveurs caprins sur début 2012.

L'Assemblée Générale du Syndicat Caprin de l'Isère le 10 janvier 2012 à la salle des fêtes du Mottier (dont l'invitation est jointe pour les adhérents).

Le stage annoncé sur les obligations règlementaires sera conduit sous forme d'information d'une demi-journée . (date et modalité à définir ensemble le 10/01/12).

M.-A. DYE



PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS DU CHARGÉ DE FILIÈRE VIANDE

Embauché depuis Août 2010

Suite à une rencontre entre les responsables d'APFI, Didier Villard et les techniciens concernés, il a semblé utile que Geoffrey se présente et il a accepté de nous faire cet article pour Pampille.

Les circuits classiques de commercialisation de la viande n'offrent plus une rémunération suffisante pour un certain nombre d'exploitations du département. Cela a pour conséquence une fragilisation de ces structures et des incertitudes quant à leur avenir.

Face à ce constat, la Chambre d'Agriculture de l'Isère a décidé, avec le soutien financier du Conseil Général, de créer un poste de "chargé de filières viande" qui a été pourvu en août 2010.

Ce poste a pour but d'accompagner les éleveurs dans leur recherche de solutions pour l'amélioration de la situation économique de leur exploitation et de leur fournir toutes les informations nécessaires à leur prise de décision.

Pour cela, trois leviers d'action existent :

➤ La recherche de débouchés commerciaux porteurs de valeur ajoutée, existant ou à créer, non couverts par des opérateurs existant, et la définition des conditions d'entrée l'identification de la chaîne de transformation (abattage, découpe et/ou transformation, transport) la moins coûteuse pour chaque éleveur pour le service recherché la recherche des économies possibles au niveau de l'exploitation.

➤ Le travail sur chacun de ces points est réalisé en lien avec les conseillers de la Chambre d'Agriculture intervenant sur ce domaine (conseillers spécialisés en production, conseillers spécialisés en

transformation, conseiller spécialisé en vente directe, conseillers d'entreprise) et en partenariat avec les différents organismes du département. Le responsable professionnel chargé du suivi de ces dossiers au sein de la Chambre d'Agriculture est Didier Villard.

➤ A ce jour, plusieurs travaux ont été réalisés sur chacun des trois leviers d'action, avec pour priorité la viande bovine :

➤ commercialisation :

Travail en lien avec la Chambre de Métiers pour favoriser la mise en relation des artisans bouchers du département souhaitant s'approvisionner en viande locale avec les éleveurs intéressés par ce type de débouchés.

Etude des possibilités de valorisation de viande locale sur les circuits GMS (grandes et moyennes surfaces) et RHD (restauration hors domicile).

➤ transformation :

Mise en place d'un outil de calcul du coût (investissement et fonctionnement) d'un atelier de découpe individuel ou collectif et mise en place d'une prestation de conseil par la Chambre d'Agriculture accompagnement du groupe d'utilisateurs de l'abattoir du Fontanil porteurs d'un nouveau projet pour cet outil.

➤ production :

Proposition, par la conseillère spécialisée en bovins allaitants, d'une formation sur le calcul des coûts de production et l'identification des sources d'économies possibles.

Pour assurer le suivi de ces différents travaux par les professionnels, un comité de filière viande bovine a été mis en place début 2011, il est ouvert à tout éleveur intéressé.

Pour tout renseignement, contactez :
Geoffrey Lafosse au 07.60.36.65.07
geoffrey.lafosse@isere.chambagri.fr

Geoffrey Lafosse



P.S. : La formation proposée par Richard Vélasquez sur le coût de revient des produits carnés est différente puisqu'elle est faite par Yves Arnaud sur la base de données qu'il a dans différents ateliers au niveau de la France. Il peut ainsi aider les producteurs à fixer les prix seuils des différents produits selon le temps à passer et le coût des chages et de l'amortissement de l'atelier moyen correspondant.

LES ACTIVITÉS D'APFI :

Rencontre avec le technicien viande Geoffrey Lafosse et Didier Villard pour connaître les objectifs de sa mission.

Projet de réception d'un groupe de producteurs transformateurs fermiers d'Ile de France. Ils souhaitent visiter des ateliers découpe (et abattage de viande), des ateliers de transformation lait (fermier et artisanal. Le 13 et 14 janvier ils seront donc dans le Vercors, en Chartreuse et rencontrerons ainsi quelques membres d'APFI.

Projet de visite de l'abattoir de Thierry Gabriel avec une délégation nationale et le pep caprin pour échanger sur les soucis et les perspectives de la filière viande caprine.

Les prochains stages :

Le 05/01 Coût de revient des produits viandes fermiers transformés avec Yves Arnaud à St Etienne de Saint Geoirs.

Le 03 et 10/02 Outils marketing pour améliorer la vente indirecte. Connaître les pratiques des acheteurs dans les différents secteurs (GMS, grossistes, revendeurs) et définir les bons prix avec Valérie Humeau enseignante en école de commerce.

Marie-Annick Dye



ÇA Y EST LE CONTRÔLE EST PASSÉ !!!

Des contrôles pas toujours faciles à vivre même si les administratifs sont justes et compréhensifs, voici donc le récit d'une chevrrière qui a vécu cette petite aventure à l'automne.

Cette fois-ci, ils sont bien arrivés le jour dit et ils ont tout épluché !!! Comptage des chèvres en plusieurs fois : il est difficile de compter des animaux même attachés.

Vérification des boucles, de la pharmacie, des aliments et de la machine à traire. Là j'ai eu une faute car je dois la contrôler tous les ans. Elle est neuve de deux ans mais elle doit être vérifiée et estampillée tous les ans (- 1 % d'aide) puis nous sommes allés voir les cochons, après moult palabres j'ai obtenu de faire les prises de sang à l'abattage, et sans attendre les résultats pour manger la viande puisque la maladie d'ujeski n'est pas dangereuse pour l'homme... mais seulement pour je ne sais plus trop quelle autre espèce. Là encore j'ai eu une 2^e faute : je dois avoir une "frappe" pour tatouer mes animaux lors de l'entrée à l'abattoir même si je les abats chez moi pour ma consommation (moins 3 % d'aide).

Ensuite, nous avons "paperassé pendant 2 heures". Ils

Nouvelle information : machines de conditionnement de yaourts, pour de grandes quantités chez Packinov à 01360 Beligneux

avaient plein de "cerfa" avec plein de colonnes qu'ils ont remplies pour la conditionnalité PAC. Ils m'ont guidée pour écrire ce qui manquait au registre d'élevage et de ce fait ils acceptaient de cocher la case **oui** du fameux cerfa !!! ouf merci.

J'ai été très appliquée et écoutante pendant les 3h00 du contrôle. Ils m'enlèveront quand même 4 % des 1 800 € de prime que je touchais chaque année.

J'ai l'impression que le ministère a perdu des sous : deux agents pendant 3h00 plus les frais de déplacements : à peine 80 €.

C'est aussi cela la PAC pour les petits producteurs. A propos de la machine à traire, l'installateur met de l'électronique et des manos pour que l'on puisse gérer au mieux les défauts de la machine, et que nous ne soyons pas dérangés au quotidien par les variations de vide. MAIS le contrôle annuel est obligatoire...

UNE CHEVRIÈRE

EUROFROID CLIMATISATION GRENOBLE

Depuis 20 ans à votre service pour la vente, l'installation et le dépannage de vos chambres froides, séchoirs, hâloirs, vitrines réfrigérées,...

DEVIS GRATUIT

Tél. : 04 76 46 08 11
ou 04 76 46 09 48

Agrileader Agrileader

«DISTRIBUTEUR NATIONAL D'APPROVISIONNEMENT AGRICOLE»

à votre disposition

MM. Philippe HUMBERT et Sébastien PAILLET
19, route de Savoie

38690 EYDOCHE

Tél. 04.76.55.54.18

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 / 12 h 00 et de 13 h 30 / 17 h 30

AGRILEADER, c'est une gamme complète de produits agricoles :

Semences, Semences fourragères, Poudre de lait, Phytosanitaires, Produits d'hygiène de traite, Minéraux, Seaux et pierres à lécher, Equipement d'élevage, Plastique, etc...



LA TECHNIQUE FROMAGERE

«En texte et en images»

«Pour les fromagères fermières, fromagers fermiers et artisans fromagers»

Michel Lepage

Prix : 50,00 euros

Michel Lepage vous propose un livre sur le fromage "Après 25 ans de bons et loyaux services techniques dans les fromageries fermières et artisanales de France, d'Europe et parfois plus loin encore"

"C'est un livre de 200 pages en format A4 sur la technologie fromagère"

Toutes les questions techniques que vous vous posez...

- Influence de la qualité du lait sur celle du fromage.
- Maîtrise de la flore lactique, de la flore microbienne du lait et du fromage.
- Les accidents de fabrication avec «Un Guide Rapide De Détermination Des Origines, Causes, Vérifications Complémentaires Et Corrections à Apporter».

Envoyer un chèque de 50,00 euros par livre + 5,00 euros pour le port et emballage (moins de 3 livres : au delà 7,00 euros pour le port)

À l'ordre de :

MICHEL LEPEGE
2, Avenue des Mûriers
37180 Mûres

La technique fromagère dans un livre !

200 pages !

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ISÈRE

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

Imprimerie P. & S. TOURTON - 38590 SESS