



Juillet 2015
N° 16

Pampille Caseine et Myosine

On avance !

Franchement, on peut le dire maintenant, ce n'était pas gagné ! Quand Marie-Annick a choisi de prendre une retraite bien méritée, nous ne faisons pas les fiers au bureau d'APFI. Pour Véronique et Gilles, je sais que l'adaptation à leur nouveau métier n'a pas été simple : beaucoup de doutes, beaucoup de travail, beaucoup de stress. Mais aujourd'hui, on sent vraiment que la nouvelle organisation se met en place et les dossiers avancent.

Nos deux techniciens ont maintenant pu se confronter au terrain et mettre en pratique tout qu'ils ont pu apprendre dans leurs formations des premiers mois, plutôt avec succès. Ils prennent confiance et sont forces de proposition, c'est stimulant.

Au niveau national, ce n'a pas été facile non plus mais la nouvelle structure laitière fermière est enfin sur les rails. De nombreux producteurs de toutes régions et de toutes espèces se sont mobilisés pour la faire avancer.

Au niveau régional, on a aujourd'hui bon espoir de voir le nouveau programme de financement des actions caprines et fermières validé par le Conseil Régional.

Et au niveau européen, là aussi ça avance : en tant que président de l'association européenne (FACE), j'ai

été invité à une conférence sur l'application de la flexibilité dans les petits ateliers de transformation alimentaire, dans le cadre des manifestations qui se tiennent pour l'Exposition Universelle à Milan. Cette invitation émanait de la DG Santé, l'administration européenne en charge de l'élaboration, l'application et le contrôle des réglementations qui concernent l'hygiène l'étiquetage, etc... Tous ces hauts responsables, directeurs et directeurs adjoints en tête, qui insistent pour que la flexibilité soit mieux appliquée par les administrations nationales et locales et qui écoutent réellement les difficultés rencontrées par les petits producteurs. Vraiment encourageant !

« On avance, on avance, on avance ! Faut pas qu'on réfléchisse ni qu'on pense, il faut qu'on avance ! » chantait Alain Souchon.

C'est facile d'avancer sans réfléchir, sans savoir où on veut aller. C'est plus difficile quand on se pose des questions mais c'est plus intéressant et ça sert à quelque chose.

On avance vers plus de services aux éleveurs, plus d'informations, plus d'échanges entre les problèmes de terrains et les structures qui nous défendent, plus d'organisation à tous les niveaux, plus de reconnaissance de notre métier et de notre savoir-faire.



SYNDICAT CAPRIN
7, place du Champs de Mars
38110 La Tour du Pin

SOMMAIRE

Du côté de l'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère

AG et ses moments forts

Du côté des produits carnés :

A savoir dans vos ateliers de transformations :

Ça bouge dans les étiquettes

Maîtrisons les risques sanitaires

Action départementale : journée porte ouverte : gagner en valeur ajoutée avec l'autoclave

Filière locale : Abattoir de Grenoble : un démarrage réussi

Brèves

Du côté des produits laitiers :

A savoir pour la gestion de l'étiquetage : les étiquettes et les allergènes

Filière locale : à propos de l'utilisation du terme St Marcellin

Action départementale : 2 producteurs témoignent sur les pseudomonas

Du côté de l'élevage caprin :

Assemblée générale

A savoir pour la gestion des élevages :

Action départementale : la pépinière du syndicat caprin change de fonctionnement

Témoignage : séance de massage dans la chèvrerie

Du côté des formations

L'Assemblée Générale d'APFI

L'assemblée générale reste le temps fort pour notre association de faire le bilan de toutes les actions menées, de discuter avec les adhérents et nos partenaires et de présenter les prochaines pistes de travail envisagées.

La matinée a été consacrée à la partie statutaire et à la présentation des travaux réalisés par les 2 techniciens APFI.

La parole a été donnée à M^{me} Game, directrice du laboratoire vétérinaire départemental afin qu'elle présente l'organisation de sa structure. Une discussion a commencé sur les besoins des producteurs quant au laboratoire.

Le Président a présenté la nouvelle action qui sera menée sur fin 2015 sur le travail de prévention en lien avec le Plan de maîtrise Sanitaire. Par zone géographique, des appuis techniques groupés seront organisés afin de déterminer pour chaque exploitation les analyses microbiologiques à réaliser ainsi que les points de surveillance à mettre en œuvre.

Sylvie Lantheaume, productrice de fromages de



chèvres avec son mari sur la commune de Saint Bonnet de Chavagne a été élue au Conseil d'Administration.

La convention de partenariat APFI et Chambre d'Agriculture a été signée à cette occasion. Cette convention stipule que les nouveaux producteurs fermiers qui souscrivent à l'accompagnement post-installation se voient leur première année d'adhésion à APFI offerte par la Chambre d'Agriculture.

L'après-midi, c'est Virginie Thouvenin, Conseillère Valorisation des produits fermiers à la Chambre d'Agriculture de l'Isère qui a présenté les éléments des Conditions Générales de Ventes dans la cadre de la Loi Hamon.

Action APFI : "choix des auto-contrôles et des analyses microbiologiques"

Pour cette année 2015, le Conseil d'Administration APFI a décidé d'orienter ses actions auprès des producteurs fermiers sur le volet de la prévention sanitaire en mettant en place des formations sur le choix des auto-contrôles à réaliser.

Pas toujours facile de savoir quels sont les produits à donner pour analyse lorsque le passage du ramasseur du laboratoire vétérinaire départemental est prévu. Quelles sont les analyses qui vont être pertinentes et cohérentes avec mon Plan de Maîtrise Sanitaire ? Quelles analyses effectuer pour être tranquille lors de la prochaine visite de la DDPP ?

Selon l'esprit de la réglementation européenne, décliné dans le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène, vous avez une obligation de résultats : commercialiser des produits répondant à des normes sanitaires et une obligation de moyens à mettre en œuvre.

Et ces moyens sont propres à chaque producteur, et c'est donc à lui de les définir.

Donc, dans les faits, comment on fait ?

C'est dans ce contexte qu'une formation est proposée : « **Les bonnes questions à se poser pour valider mon Plan de Maîtrise Sanitaire** ».

Ces formations pourront bien sûr être complétées par des visites individuelles sur vos exploitations avec les techniciens APFI dans le cadre des actions aidées par le Conseil Départemental.

Une première session a eu lieu avec des producteurs de fromages afin de tester la méthode de questionnement innovante qui offre un nouveau regard sur les pratiques sanitaires dans nos élevages et nos fromageries.

Vous retrouverez les informations pratiques de ces formations sur la page de ce pampille dédiée aux programmes des formations.

Vous vendez à des intermédiaires ? La loi Hamon vous concerne !

Adoptée le 14 mars 2014, la Loi Hamon impose plus de formalisme dans les relations entre fournisseurs et distributeurs. Donc entre producteurs fermiers et GMS, et tout autre détaillant local.

Désormais, celles-ci doivent faire l'objet d'une convention écrite, basée sur les Conditions Générales de Vente (CGV) du fournisseur, et signée chaque année avant le 1^{er} mars.

Elle doit mentionner les conditions de vente, la grille tarifaire et les conditions de paiement, la durée du contrat, les volumes, les caractéristiques des produits, les prix ou modalités de détermination du prix, clause de renégociation des prix, les règles applicable en cas de force majeure, modalité de révision / résiliation du contrat, les conditions de mise en œuvre des services favorisant la commercialisation des produits (services rendus par le fournisseur) et les différentes obligations destinées à favoriser la relation commerciale.

Cela implique donc que chaque producteur vendant à un intermédiaire doit avoir des conditions générales de vente. Un modèle de document est disponible sur le site internet APFI.

A noter également que la loi Hamon impose de prévoir une clause de renégociation des prix, en cas d'importante fluctuation des cours des matières premières. Ainsi, la convention doit faire référence à un indice public des prix et prévoir le mécanisme de renégociation des prix.

Enfin, en cas de non respect, les sanctions applicables sont très lourdes.

Pour plus de détail, rendez-vous sur le site internet APFI : www.producteurs-fermiers-isere.fr



Contact :

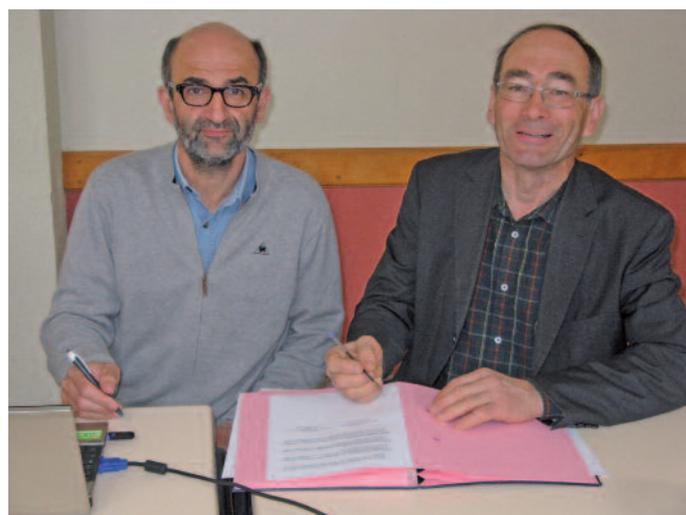
Virginie Thouvenin,

Conseillère Valorisation des Produits Fermiers

06 61 03 00 15



M^{me} Game directrice du laboratoire vétérinaire départemental prend la parole.



Frédéric Blanchard président de l'APFI et Pascal Denolly vice-président de la chambre d'agriculture signent la convention de partenariat.

Ça bouge dans les étiquettes !

Avalanche d'évolution sur les étiquettes depuis la fin de l'année dernière.

15 janvier 2014 : accord interprofessionnel modifiant l'étiquetage de la viande ovine et bovine en libre servie ;

13 décembre 2014 : nouvelle réglementation

étiquetage des produits alimentaires (INCO) issue du règlement CE 1169/2011.

1^{er} avril 2015, c'est au tour du règlement CE 1337/2013 pour toutes les volailles, porcine, caprine et ovine. Tout le monde a donc droit à sa modification d'étiquettes !

Ce qui ne change pas	Ce qui change
La dénomination de vente (diots, filet,...)	
La liste des ingrédients par ordre décroissant	Le pourcentage est clairement indiqué si le produit apparaît dans le nom (ex : saucisson au beaufort : beaufort 5%, Yaourt au citron : citron 1%). Les substances provoquant des allergies doivent apparaître de façon lisible en gras ou surlignées (ex : œufs, lait, céréales contenant du gluten...)
La quantité nette égouttée	Des tailles de caractères minimales des poids nets sont imposés : poids net < 50 g : 2 mm, entre 51 et 200 g : 3 mm, 201 et 1000 g : 4 mm, plus de 1000 g : 6 mm
DLC (produits frais périssables) ou DLUO (conserves, confitures, miel...)	Les mentions suivantes doivent apparaître : DLC : à consommer jusqu'au JJ/MM/AN Date de durabilité minimale (en remplacement des DLUO) : "A consommer de préférence avant le" suivi de JJ/MM/AA Mais le règlement accepte : JJ/MM si la date est inférieure à 1 mois A consommer de préférence avant fin MM/AA si date supérieure à 1 mois et inférieure à 18 mois A consommer de préférence avant fin AA si date supérieure à 18 mois.
Conditions particulières de conservation pour les denrées périssables : A conserver entre 0 et 4°C pour les denrées périssables. A conserver au frais après ouverture pour les conserves...	
Le nom et l'adresse du producteur	
L'estampille sanitaire dans le cas d'un atelier agréé CE	
Le numéro de lot ou un système équivalent qui permet la continuité de la traçabilité	
	Cas particulier de la viande bovine et ovine en libre-service : l'accord interprofessionnel du 15/01/14 s'applique : la dénomination des morceaux est obligatoire avec des paramètres de typographie d'étiquetage particulier. (Contacter Gilles Testanière pour plus d'info)
Pour les bovins, - un numéro assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu, - le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, - le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe. - l'origine française, le type racial et la catégorie	Pour les ovins, caprins, porcins et volailles, le pays d'élevage et d'abattage - le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe. - l'origine française, le type racial et la catégorie

➤ 2 remarques générales :

➤ La taille des caractères (sauf règle particulière pour les poids net mentionnée ci-dessus) doit être d'au minimum 1,2 mm.

➤ Doivent se trouver dans le même champ visuel :

La dénomination de vente

La quantité nette

La DLC ou la DLUO

L'indication des températures de conservation

Les logos ne doivent pas prêter à confusion : par exemple, un canard sur le logo pour un produit sans canard.

✓ Déclaration nutritionnelle

Et pour le 13 décembre 2016 : déclaration nutritionnelle obligatoire dans une majorité de cas. Dans le cas, de la remise directe au consommateur ou en circuit court avec des commerces locaux de détail, la déclaration nutritionnelle ne sera pas obligatoire.

✓ Liste des allergènes :

✓ Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ;

✓ Œufs

✓ Soja

✓ Lait et produits à base de lait

✓ Fruits à coques (noix, amandes, noisettes...)

✓ Céleri, moutarde, graines de sésame

✓ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg exprimés en SO₂ (le vin contient en moyenne 200 mg/L de SO₂)

✓ Lupin

✓ Crustacés, poissons, mollusques.

Pour les producteurs qui ont des machines à étiqueter, il faut vérifier que l'ensemble des mentions peuvent être prises en compte. Si non, le groupe d'étiquetage sera certainement à renouveler.

Et qu'est ce que je fais de mon stock de vieilles étiquettes ? Je peux m'en servir pour tous les produits étiquetés avant le 13 décembre 2014. Si non, elles ne sont plus conformes à la réglementation. A refaire donc !

Indication du pays d'origine et d'abattage pour les porcins, ovins, caprins et les volailles.

Lors de la vente de viande fraîche, réfrigérées et congelées des espèces porcine, ovine, caprine et de volailles, depuis le 1^{er} avril 2015 il est désormais obligatoire de faire apparaître sur l'étiquette ou sur une affiche lors de la vente à la coupe le pays d'élevage et le pays d'abattage avec des règles précises quand l'animal est né et élevé dans des pays différents. En ce qui concerne la majorité des producteurs fermiers où les animaux sont tous nés, élevés et abattus en France, les deux mentions précédentes peuvent être remplacées par « Origine : Nom de l'Etat membre ».

Pour les producteurs fermiers, on conseille de faire suivre le nom du pays du nom de la commune ou de la mention « né, élevé sur l'exploitation, abattu en Isère » pour se distinguer des filières longues.

Gilles Testaniere, CDA38/APFI



Dénomination des morceaux de viande de bovins, de veaux et d'ovins.

L'interprofession a souhaité adapter l'étiquetage de la viande en rayon libre-service en « parlant la langue du consommateur ».

3 informations principales lui sont communiquées :

- le nom du morceau pour les plus connus, ou le type de morceau
- le potentiel de qualité exprimé en étoiles
- le mode de cuisson.

« Ce nouvel étiquetage devrait faciliter la compréhension du consommateur et favoriser l'acte d'achat ».

Conséquence pour vous si vous vendez de la viande de bovins, veaux et agneaux en libre-service (dans un point de vente collectif par exemple) : les étiquettes doivent respecter les règles de l'accord interprofessionnel du 15 janvier 2014 sur la dénomination des morceaux de viande. 4 règles à appliquer :

➤ 1. Les dénominations doivent être écrites en majuscules et dans une taille de police mesurant 2 mm de hauteur maximum.

➤ 2. Les étoiles qui indiquent le potentiel de qualité du morceau doivent être apposées juste à la suite du nom du morceau. Ces étoiles doivent prendre la forme d'étoiles pleines à 5 branches (★). L'usage d'astérisques est toléré (*).

➤ 3. La destination culinaire qui indique le mode de préparation et/ou de cuisson adéquat pour mettre en œuvre le morceau de viande, doit être apposée juste à la suite des étoiles ou astérisques. Il est toléré d'imprimer la destination culinaire sur la ligne 1 juste à la suite de l'indication de l'espèce ou sur la ligne 3 juste en dessous du nom du morceau.

➤ 4. Quand la quantité de morceaux de viande dans le paquet est indiquée, le chiffre indiquant cette quantité ne peut pas être indiqué à la suite des étoiles ou astérisques. Le chiffre indiquant la quantité de morceaux de viande devra figurer avant le nom ou sur une autre ligne.



La dénomination des morceaux est également simplifiée : Macreuse, plat de tranche et bavette de flanchet sont tous nommés pour une vente en libre-service steak * à griller. Il n'est pas autorisé de continuer à mentionner les noms des pièces. Interbev a édité des guides pour faciliter le travail des bouchers lors de la découpe et de l'étiquetage.

Maîtrisons les risques sanitaires !

Un récent problème *Listeria* sur saucissons a rappelé l'importance de la maîtrise des processus de fabrication et de la mise en place des autocontrôles. L'ajout de ferments lactiques dans les process de fabrication est évoqué par l'administration et la société qui sèche les saucissons. La spécificité des produits fermiers est de travailler avec des ferments naturels. La réglementation sanitaire européenne (le « paquet Hygiène ») oblige à une obligation de résultats, pas de moyens. En ce sens, le producteur est responsable de ce qu'il fait. Il se doit donc de valider ses procédés de fabrication pour valider la salubrité de son produit et ce qu'il fasse le choix de travailler avec des ferments naturels ou ajoutés.

L'adaptation d'une méthode connue pour

obtenir un produit différent est tout à fait louable, c'est le cœur de l'innovation. Mais à condition de valider la nouvelle méthode grâce à des analyses microbiologiques et des autocontrôles adéquats (prise de pH, perte d'eau, A_w ...). C'est aussi le cas lorsqu'on ne maîtrise pas toutes les étapes de la fabrication du produit (travail à façon, autoclavage ou séchage par un tiers...).



Fabrication du saucisson selon la méthode de l'ENIV d'Aurillac : quelques points clés pour limiter le développement de germes pathogènes :

Points clés	Pourquoi ?
Découenner et désosser sur 2 tables différentes	Limiter la contamination initiale.
Saler à 25 g/kg minimum	Réduire l'eau disponible pour les bactéries.
Ajout de 3 sucres (Glucose, saccharose, lactose) (cf. préconisation fournisseur)	Fournir l'énergie nécessaire aux ferments pour travailler pendant le séchage du saucisson.
Ajout de vin rouge (30 à 50 g/kg)	Acidifier la mûlée au démarrage pour limiter le développement de bactéries pathogènes.
Température de la mûlée comprise entre 1° C et 5° C	Risques de développement de la flore d'altération (saucissons creusés, mauvais goûts). Risque de farcissage (goût de rance, coupe brouillée, croûtage) et mauvaise solution des protéines par le sel (Mauvais liaison).
Égouttage à 4°C	Éviter de rentrer des saucissons humides dans le séchoir ce qui aurait pour effet de perturber le cycle du séchoir et favoriserait un développement trop important de moisissures.
Ne pas étuver	Les ferments naturels mettent plus de temps que des ferments lactiques ajoutés pour se développer. Placer le saucisson à l'étuve (22 à 24° C) alors que la flore utile n'est pas prête conduit à créer un milieu très favorable au développement des bactéries pathogènes (Température et humidité élevées, peu de flore concurrente).
Sécher au minimum 6 semaines	Permettre au processus d'affinage de se faire et ainsi permettre de réduire les germes pathogènes.

Les autocontrôles à réaliser :

✓ Au démarrage de l'activité :

Courbe d'évolution du pH entre la fabrication et la vente

Perte de poids

Mesure de l'Aw (Aw à la vente inférieure à 0,92).

Analyse Listeria et Salmonelle

✓ En routine, seule l'analyse microbiologique est nécessaire à une fréquence qui dépend du volume réalisé (au minimum une fois par an).

✓ Le conseil : Réaliser l'analyse Listeria avant que le lot ne soit commercialisé. En cas de détection de Listeria, le producteur laisse ses saucissons séchés plus longtemps pour faciliter la destruction des listeria et recherche les origines du problème. Il refait ensuite une analyse de contrôle avant commercialisation.

Dans le cas contraire, le producteur a l'obligation de faire un rappel de produit et d'informer la DDPP de la mise en vente d'un produit non conforme aux règles sanitaires. Au niveau commercial, c'est toujours délicat d'aller expliquer à ses clients de ne pas consommer le produit car il n'est pas sain. Il faut aussi gérer l'alerte sanitaire avec la DDPP.

Pour aller plus loin :

- ✓ Guide des bonnes pratiques d'hygiène : transformation et commercialisation de volailles et de porcs (ANDA, 2004)
- ✓ Guide des bonnes pratiques d'hygiène : Charcuterie artisanale (CGAD, 2001)
- ✓ Recommandations pratiques d'hygiène pour la fabrication du saucisson sec artisanal (ADIV, 2006)
- ✓ Formations sur la transformation de produits carnés organisées régulièrement avec Yves Arnaud (ENIV d'Aurillac) dans le département.

Abattoir de Grenoble : un démarrage réussi

L'APFI a rencontré le 16 janvier 2015 le président de l'abattoir de Grenoble Eric Rochas également éleveur de bovins allaitant et de porcins dans le Vercors.

Les échanges sur le contexte de la reprise et les relations producteurs - abattoir.

En 2012, la société ABAG SA était en redressement judiciaire. Sans repreneur, c'était la fermeture de l'abattoir avec les conséquences directes pour les éleveurs du secteur. Un groupe d'éleveurs et de négociants conscients de l'importance de cet outil pour les acteurs locaux de la viande ont décidé de reprendre en main cet outil.

Ils ont présenté une proposition de reprise de la société ABAG SA en faisant le pari d'être viable sur la base du tonnage de 2012 soit 2150 tonnes équivalents carcasse.

C'est ainsi que début janvier 2013 le groupe via une Société coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) se trouvait à la tête de l'ABAG avec comme challenge de redonner une image positive de la structure et pérenniser l'outil. Quel intérêt de la SCIC ? Impliquer dans le fonctionnement et la gestion de l'ABAG, les usagers : éleveurs, bouchers, négoce mais également les salariés de la structure.

Répondre au mieux aux besoins des usagers

En 2014, l'abattoir a travaillé 3000 tonnes équivalent carcasse soit plus que les prévisions avec environ la moitié réalisait par des éleveurs isérois et 75 % à destination des clients locaux (bouchers et particuliers à travers la vente directe).

En 2015, l'abattoir rénove la chaîne d'abattage des bovins et des ovins, ainsi que les frigos de ressuyage. L'objectif est de réaliser des économies de fonctionnement et d'avoir un outil plus adapté aux besoins des clients.

Une nouvelle prestation de saucisserie est en projet pour répondre aux besoins des producteurs qui souhaitent transformer une partie de leurs animaux en saucisse, merguez...

Cette prestation viendra compléter les prestations actuelles qui vont de la livraison en carcasse à la préparation de colis en frais ou sous-vide en passant par la mise en quartier ou le désossé-raccroché.



Photothèque des chambres d'agricultures Rhône-Alpes

Anticiper pour une meilleure prestation de service

Pour une meilleure qualité de service, Eric Rochas a rappelé qu'il est important d'anticiper les abattages et la découpe : un appel à l'accueil de l'ABAG le matin entre 9 h. et 12 h. facilite fortement l'organisation du travail tant à l'abattoir que pour l'éleveur. Au moment des fêtes de Pâques ou de l'Aïd, des journées supplémentaires sont prévues pour répondre au mieux aux besoins des clients.

Dans ces périodes de fortes affluences, il est conseillé d'annoncer les bêtes à abattre au moins 15 jours avant.

Si les éleveurs ont des besoins logistiques en vif ou en froid, l'abattoir peut également les mettre en relation avec des prestataires.

L'APFI a pu mesurer l'ampleur du travail réalisé depuis la reprise de la structure. Elle peut faire l'interface entre ses adhérents et l'abattoir si besoin.

 **Pour en savoir plus :**

Site internet de l'ABAG :

<http://abattoir-grenoble.fr>

(tarifs et prestations, informations règlementaires)

Changement des jours d'abattage et DLC :

Je faisais abattre mon agneau le mercredi et je le découpais le jeudi pour vente en frais ou sous vide le vendredi. Depuis l'abattoir abat les agneaux le lundi pour optimiser son fonctionnement. Dois je revoir mes dates limites de consommation (DLC) sur mes colis ?

Dans l'animal en carcasse, les muscles sont protégés des germes pathogènes par leurs enveloppes externes (les aponévroses et la graisse). Le risque sanitaire est limité tant que la carcasse est conservée au froid (+ 4°C maximum). Une carcasse de vache peut

ainsi mûrir pendant 4 semaines sans conséquences sanitaires. La maturation de la viande n'a que des effets bénéfiques sur la tendreté et le goût de la viande. Yves Arnaud du CFPPA d'Aurillac conseille d'ailleurs de ne transformer les porcs qu'à partir de 3 jours après l'abattage (le lundi pour un abattage le vendredi matin par exemple) pour avoir des meilleurs résultats en salaisonnerie.

Donc pas d'inquiétude à avoir sur les DLC quand l'abattoir change ses jours d'abattage. Les DLC commencent à courir à partir du moment où la viande est découpée et/ou mise sous vide. La mise sous vide doit intervenir le plus rapidement possible après la découpe de la viande.

Journée Porte Ouverte

“Gagner en valeur ajoutée avec l'autoclave”.

De bons échanges techniques autour de l'utilisation de l'autoclave et de la méthode de validation des barèmes de stérilisation. M. Brouillon fabricant des autoclaves de même nom et M. Loger fabricant des autoclaves Techna ont apporté leurs connaissances sur le choix du matériel et la technique de stérilisation. La méthode de validation des barèmes de stérilisation par les thermoboutons leur a semblé intéressante avec la limite que nous connaissons pour les produits avec des morceaux de viande, les soupes et autres liquides. Des discussions, on retiendra l'importance de pouvoir reproduire les mêmes conditions de stérilisation pour garantir la qualité sanitaires et organoleptique du produit. 4 conditions sont à remplir :

- Le même appareil placé dans des conditions identiques (débit gaz, température de la pièce, état...) ;
- Le même procédé de fabrication (proportion des ingrédients, ingrédients identiques (un champignon frais et un champignon sec ne présente pas les mêmes risques) ;
- Le même contenant (la chaleur ne pénètre pas de la même manière dans un pot Le Parfait ou dans un pot Twist Off, le volume joue aussi).
- Le même barème de stérilisation (barème temps, température, pression).

Là encore, attention à la maîtrise des risques dans les procédés de fabrication.

Le seul bémol de la journée : 4 participants (de 3 départements!) mais avec un seul producteur.

Cette journée s'est réalisée dans le cadre des journées Terres d'Innovation organisées au niveau national par les Chambres d'Agriculture. Le Chambre d'Agriculture de l'Isère et l'APFI remercient Jacques Rimbault qui a accueilli l'événement, Jacques Cauchard qui est venu témoigné de son utilisation des thermoboutons pour valider ses barèmes de stérilisation ainsi que Messieurs Brouillon et Loger qui ont traversé la moitié de la France pour participer à cette journée.

✍ **Coordonnées :**

Techna :

M. Jean-Michel Loger

Allée du Château Sury - 67550 VENDENHEIM

Tél. 03 88 77 07 29 - Fax. 03 88 76 93 34

jm.loger@techna.tm.fr

Brouillon Process SA

M. Claude Brouillon Beylard

47180 Sainte-Bazeille (France)

Tél. +33 (0)5 53 20 98 00

Fax +33 (0)5 53 64 72 80

vrp.process@brouillon-process.fr

Suite à la journée, un des 2 fabricants nous a fait une offre commerciale sur le matériel et la mise en service dans le cas d'un achat groupé de plusieurs machines dans le département.



Brèves :

Volailles

Une ½ journée « bout de poulaillers » sera organisée à l'automne sur une exploitation pour un échange de pratiques en producteurs. Si vous avez envie de parler d'un sujet particulier, faites vous connaître auprès de Gilles Testaniere.

Un groupe de conseillers en lien avec des groupes d'éleveurs s'est constitué au niveau national pour une évolution de la réglementation salmonelle en élevage de volailles. A suivre...

Palmipèdes gras

L'arrêté du 21/04/15 impose les règles suivantes pour l'hébergement des palmipèdes en phase de gavage :

- 1. Le nombre minimum de palmipèdes par logement ne peut être inférieur à 3.
- 2. le logement ne doit pas présenter d'entrave au déploiement des ailes et à la réalisation des mouvements verticaux des palmipèdes ; sauf de manière ponctuelle par l'éleveur.

➤ 3. Abreuvoirs : La présence d'abreuvoirs longitudinaux est requise et doit permettre aux palmipèdes de couvrir leur tête avec de l'eau et, avec le bec, de projeter de l'eau sur leur corps sans difficulté; Ils doivent être maintenus dans un état de propreté satisfaisant;

➤ 4. Le sol doit être dépourvu d'éléments saillants. Les fientes ne doivent pas y rester accumulées.

Application au 1/01/2016.

Réglementation sur les sacs plastiques à usage unique

Aujourd'hui, en France, une taxe d'environ 6 centimes par sac plastique de caisse à usage unique est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2014. Les grandes surfaces alimentaires ont engagé, via une convention volontaire, "un retrait progressif des sacs plastiques" à usage unique en caisse.

Les députés ont adopté mercredi 25 juin 2014 un amendement interdisant la mise à disposition de sacs de caisse en plastique à usage unique à partir du 1^{er} janvier 2016, afin de limiter leur impact sur le milieu marin et ses écosystèmes.

Tout cela vise à retirer tous les sacs à usage unique. Pour les produits frais (fruits et légumes, poissons, viandes...), la France promeut l'utilisation de sacs à usage unique qui sont "compostables en compostage domestique et constitués pour tout ou partie de matières biosourcées".

A compter du 1^{er} janvier 2016 :

Il est mis fin à la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit de sacs de caisse en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente ;

Il est mis fin à la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit de sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse, sauf pour les sacs compostables en compostage domestique et constitués pour tout ou partie de matières biosourcées.

Toutes ces informations sont à mettre au conditionnel car le décret d'application n'est pas paru.

DU CÔTÉ DES PRODUITS LAITIERS

Les étiquettes et les allergènes

Le règlement européen N°1169/2011 concerne l'information sur les denrées alimentaires du 25 octobre 2011.

Il s'est appliqué à partir du 13/12/2014 à l'exception de la déclaration nutritionnelle qui s'appliquera à partir du 13/12/2016 et de l'annexe VI, partie B

(Exigences relatives à la désignation des viandes hachées) le 01/01/2014.

L'objectif de ce règlement est d'une part d'harmoniser en un document unique différents textes relatifs à l'étiquetage au sein de l'Union Européenne et d'autre part protéger la santé du consommateur en établissant des règles communes sur l'information des denrées alimentaires.

Cet article concernera surtout les produits laitiers car je n'ai aucune compétence concernant les produits carnés. Nous nous pencherons sur les allergènes, l'étiquetage nutritionnel venant plus tard.

Un **allergène** est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire. (fiche pratique, DGCCRF).

La liste des substances allergènes figure à l'annexe II du règlement INCO ; vous la trouverez aussi sur la fiche pratique de la DGCCRF.

L'étiquetage des allergènes est obligatoire pour les denrées non préemballées, mais aussi pour les denrées préemballées. L'article 2 donne la définition suivante de la denrée alimentaire préemballée :

« L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avec sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition

ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballée en vue de leur vente immédiate. ».

Les allergènes doivent figurer dans la liste des ingrédients, mis en évidence (en gras, soulignés...) pour les distinguer des autres;

Les ingrédients et auxiliaires technologiques possédant des substances allergènes doivent préciser quels allergènes entre parenthèses ;

En l'absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter la mention « contient » suivi de l'allergène. Exemple « contient des noix ».

Lorsque plusieurs ingrédients d'un même produit proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient concerné.

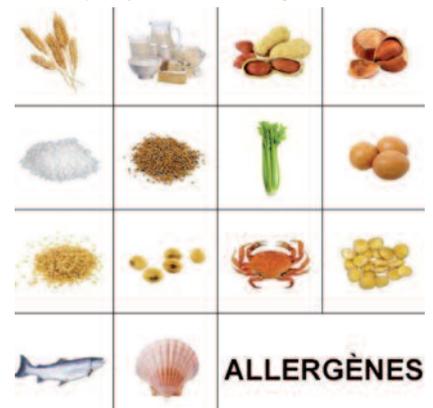
Exemple : « ingrédients: lait protéines de lait, etc. »

Les informations sont fournies et rendues facilement accessibles.

Pour les denrées alimentaires préemballées, les informations obligatoires figurent directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

Pour les denrées alimentaires non préemballées, la substance allergène doit figurer à proximité immédiate du produit. (affichette, écriteau...)

Mais, comme le précise l'article 19, la liste des ingrédients n'est pas requise pour certaines denrées alimentaires dont le point d) « les fromages, le beurre, les laits et les crèmes fermentés pour autant que n'ait pas été ajouté d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication. ».



En conclusion :

✓ Un fromage fait à partir de lait, ferment, présure, sel uniquement peut ne pas comporter de liste d'ingrédients et ne pas faire référence à la substance allergènes « lait et produits à base de lait, y compris lactose » ; en effet, la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène.

✓ Un fromage fait à partir de lait, ferment, présure, sel et d'un ingrédient comportant un allergène tel par exemple des noix peut ne pas comporter de liste d'ingrédients, mais l'étiquette doit indiquer l'allergène et comporter le terme « contient des noix ».

Source des informations :

FNEC

« Étiquetage des allergènes dans les produits laitiers fermiers ».

DGCCRF

« Fiches- pratiques/Allergènes-alimentaires »
(www.gouv.fr/dgccrf)

Journal officiel de l'Union européenne :
règlement N° 1169/2011 du 25/10/2011

Catherine BIBOLLET
Ferme de Belle Chambre

A propos de l'utilisation du terme Saint-Marcellin

Depuis le 19 décembre 2013, le Saint-Marcellin, fromage lactique au lait cru de vache est certifié dans de le cadre d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

La certification est liée à un territoire qui couvre 274 communes dont 185 en Isère et encadrée par un cahier des charges stipulant les méthodes précises de production laitière et de transformation fromagère.

Aussi depuis la parution du décret intégrant le Saint-Marcellin en I.G.P, l'utilisation du terme Saint-Marcellin pour la commercialisation des fromages est exclusivement réservée aux producteurs, artisans et industriels qui sont engagés et contrôlés par un organisme certificateur dans la démarche de qualité imposée pour la certification.

L'objectif du comité pour le Saint- Marcellin est de rallier les producteurs fermiers à la démarche IGP, en diminuant les coûts de certification. Pour cela à partir du 1^{er} janvier 2016, le comité a décidé de changer d'organisme et de travailler avec QUALISUD, organisme certificateur de l'AOP Bleu du Vercors Sassenage et aussi afin de garder le contrôle des choix et des valeurs engagés pour le développement de la filière.

Pour ou contre L'utilisation du terme Saint-Marcellin reste à respecter pour faire preuve de justesse envers les utilisateurs qui sont dans la démarche.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter le comité pour le Saint-Marcellin

Tél : 04 76 38 12 54

Mail : cism@fromage-saintmarcellin.fr

P. FRANCILLON
Vice-Présidente APFI



Deux producteurs témoignent sur les Pseudomonas

La journée portes ouvertes délocalisée du Pradel s'est installée en Isère en octobre 2014, plus précisément chez Mélisa Decote-Genon qui élève des chèvres et fait du fromage au sein du GAEC de Chartreuse.

Cette journée était très complète car tous les maillons de la chaîne étaient étudiés. Les intervenants du domaine scientifique, technique ont pu nous faire part de leurs connaissances, leurs enquêtes et leurs observations. Des fournisseurs de matériel de traitement avaient également répondu présents à l'invitation.

Pour clôturer la matinée, deux producteurs ont été interviewés. Voici ici quelques extraits.

Mélisa DECOTE-GENON, pour la GAEC de Chartreuse

➤ **Mélisa, peux-tu nous présenter rapidement ton élevage ?**

Je me suis installée en 2010 avec 30 chèvres alpines. J'ai maintenant 35 chèvres, tout le lait est transformé à la fromagerie majoritairement en lactiques de différentes formes : pyramides, rond, fromages blancs, fromages aromatisés... Il y a également fabrication de tommes pressées.

La vente se fait au magasin de l'exploitation 2 matins par semaine mais aussi à un grossiste.



➤ **Depuis quand y a-t-il des problèmes de pseudomonas ?**

En 2010, année de mon installation, je n'ai rien vu.

Par contre en 2011, il y a eu une grosse crise de mai à juillet. C'était donc en période chaude, il y avait un bon stock de fromages car la commercialisation n'était pas encore en place. Les fromages devenaient crémeux par manque de séchage efficace et les pseudo sont arrivés en masse. Il a fallu mettre les fromages dans un grand sac poubelle.

En 2012, j'ai fabriqué des pâtes pressées pour déstocker le lait et j'ai modifié le séchage en mettant un ventilateur au ressuyage. Les fromages étaient moins crémeux. Il y a eu quelques traces d'amertume sur les pyramides affinées.

En 2013, c'était un peu plus la crise, alors j'ai fait un séchage un peu plus violent pour que le fromage s'égoutte, et que le géotrichum puisse bien implanter.

En 2014, 2 jours de soucis et c'est tout !

Donc, en limitant le stock de fromages avec la diversification des produits et un très très bon séchage, ça va mieux.

➤ **Comment se caractérisait l'accident ?**

En 2011, les fromages étaient amer jaunes et pégueux, ça sentaient les vieilles chaussettes. Il y avait des taches au centre du fromage de la taille d'une pièce de 1 ou 2 €, dans la cuvette du fromage. Plus le fromage était crémeux, plus il y avait de la chance d'en avoir.

➤ **Qu'as-tu fait pour t'en débarrasser ou pour essayer de limiter le problème ?**

J'aiensemencé en flore de surface type géotrichum directement dans le lait en utilisant des fromages type saint-marcellin.

Je n'ai rien fait de spécifique sur la machine à traire ni sur l'élevage.

➤ **L'accident est-il résolu ?**

La situation est plutôt bonne aujourd'hui mais je reste en vigilance accrue. Dès que j'ai une suspicion, je mets en place un séchage plus fort.



Sébastien Juge, pour le GAEC entre Fure et Tour

➤ **Sébastien, peux-tu nous présenter rapidement ton élevage ?**

Nous sommes 4 associés, nous avons 100 chèvres et tout le lait est transformé à la fromagerie en lactiques, tommes pressées, gruyère, raclette, bleu. La vente se fait sur les marchés, en magasins de producteurs et un petit peu sur la ferme.

La fromagerie est sous-dimensionnée par rapport au volume transformé, le séchage est naturel. Le séchage et l'affinage des lactiques se fait dans le même espace. Nous avons un projet de construction de fromagerie.

➤ **Depuis quand y a-t'il des problèmes de pseudomonas ?**

Depuis 2005, 2006, donc depuis une dizaine d'années. Ça apparaît plus spécifiquement en mai-juin et en octobre novembre selon l'humidité extérieure.

➤ **Comment se caractérisait l'accident ?**

Le problème survient au bout de 10-11 jours, souvent sur le tranche du fromage par trace. Au toucher, c'est jaune poisseux, pas tout à fait de la même couleur que la flore géo normale.

La contamination se fait sur quelques fromages, pas tous le même jour de fabrication. On remarque que les grilles du haut, les plus sèches sont moins affectées. La couleur est jaune saumonée orangée. La durée de problème est plus longue maintenant.

➤ **Qu'avez-vous fait pour t'en débarrasser ou pour essayer de limiter le problème ?**

D'abord, on sèche bien les blocs-moule pour éliminer toute trace d'humidité.

Ensuite, on sèche les fromages avec un ventilateur en plus des mouvements d'air extérieur en début de séchage et au ressuyage.

Pour la machine à traire, on utilise du peroxyde à 1% qui est rincé à l'eau froide. Cette opération a lieu une fois par semaine, le samedi chez nous.

Les blocs moule et les petites grilles sont lavées à l'alcalin pendant 15 jours puis il y a un lavage à l'acide. Les grandes grilles seraient à faire car elles servent au démoulage.

➤ **L'accident est-il résolu ?**

Non, ce n'est pas toujours bien. On voit une amélioration mais ça n'est pas gagné !!!

➤ **Qu'envisagez-vous de faire maintenant ?**

Dans l'espace actuel, il faut un suivi des fromages plus accru : suivi de l'acidification du lait et voir si le prélèvement du lactosérum doit se faire plus tôt, suivi au moment du salage, du retournement sur les grilles.

Dans la future fromagerie, il y aura peut-être un traitement de l'eau par UV. En terme de salles, il y aura un séchoir et un hâloir. Il y aura aussi une salle de séchage du matériel avec chauffage au sol.



DU CÔTÉ DE L'ÉLEVAGE CAPRIN

L'Assemblée Générale du syndicat caprin

C'est chez Thierry Olivero à Vaulnavay-Le-Bas que s'est tenue l'Assemblée Générale du Syndicat Caprin. En effet, le Conseil d'Administration réuni en septembre avait décidé d'organiser son Assemblée Générale au Sud de Grenoble, pour se rapprocher des éleveurs du sud du département et chemin faisant, il a semblé opportun se de réunir chez un éleveur qui en plus disposait d'une salle pour nous accueillir.

Le tour de table qui a démarré la matinée a montré une grande diversité des participants tant d'un point de vue géographique que du type de structures.

Lors de travaux, l'entreprise pour la commande de poudre de lait a été retenue.

Un première présentation du résultat de l'observatoire des prix a été présentée et les premiers échanges sur ce sujet ont pu avoir lieu.

V. GITTON
Chambre d'Agriculture Isère

A SAVOIR POUR LA GESTION DES ÉLEVAGES :

✓ **Changement de définition du lait standard :**

- Eurial et Valcrest ont modifié la grille de paiement du lait depuis le 1^{er} juillet 2014. Elle passe de 32/28 à 38/32 (MG/MP).
- Suite à une réunion de l'ANICAP, et à partir du 1^{er} janvier 2015, le lait standard de chèvre passe de 33 à 35 g/L de MG et de 28 à 30 g/L de MP.

✓ **Identification :**

- Depuis le 1^{er} janvier, tous les animaux adultes doivent avoir un repère électronique pour sortir de l'exploitation (exception faite de ceux nés avant juillet 2005).
- Tout le troupeau devra être électronisé au 1^{er} janvier 2017.

✓ **Equarissage :**

- Dématérialisation des bons d'équarissage pour ATEMAX depuis le 1^{er} janvier 2014.
- A partir de 2015, les éleveurs non à jour de paiement devront s'acquitter directement du coût de l'enlèvement auprès de l'équarisseur avant l'enlèvement du cadavre sous peine de ne pas être ramassé.

✓ **Sanitaire :**

- Allègement de la prophylaxie brucellose caprine depuis janvier 2015. L'éleveur doit appeler le vétérinaire sanitaire à partir de 3 avortements en moins de 7 jours (avant dès le 1^{er} cas).
- La prophylaxie obligatoire est allégée, prélèvements de sang sur 1/4 des caprins de plus de 6 mois (contre la totalité) avec un minimum de 50 animaux. Les mâles non castrés et les animaux nouvellement introduits dans l'élevage doivent obligatoirement être prélevés.

✓ **Modification de délai d'attente (liste non exhaustive) :**

- Oxyclosanide (Douvistome, Zanil) passe de 0 à 4,5 jours pour les VL et 7 jours pour les brebis.
- Panacur : passage de 0 à 8,5 jours de délai pour le lait.
- Synanthic et Oxfénil : passage de 0 à 14 jours de délai pour le lait.
- Rintal suspension 10% : passage de 0 à 9,5 jours de délai pour le lait.
- Butox : VL dose poux et mouches 0 jour ; dose tique 2,5 jours ; ovin 12h.
- Synulox : passe de 4 à 8 traites.

La Pépinière du Syndicat Caprin change de fonctionnement pour 2015 !

La Pépinière, pour rappel, est une association qui élève et commercialise les chevrettes et petits boucs de l'année des éleveurs adhérents isérois jusqu'à leur vente. La pension se fait sur le site de la Ferme du lycée de la Côte Saint-André dans 2 tunnels appartenant à l'association.

En 2014, le site de la Pépinière à la Côte-Saint-André a connu malheureusement de nombreux vols d'animaux. De plus le lycée de la Côte-Saint-André a revu à la hausse notre participation financière aux frais d'élevage des animaux, désormais trop élevés pour l'association.

Fin 2014, Le conseil d'administration a donc alerté les adhérents sur la difficile pérennisation de l'élevage de chevrettes sur le site du lycée.

Il a ainsi été décidé en Assemblée Générale d'arrêter l'élevage des animaux dans les bâtiments de la Côte-Saint-André. Pour 2015, les éleveurs adhérents gardent leurs chevrettes et boucs sur leur exploitation respective jusqu'à la vente et les animaux sont quand même commercialisés en commun par l'intermédiaire de la Pépinière. De son commercial, Stéphane Lentillon.

La structure associative est conservée. Une adhésion fixe est demandée à tous les adhérents anciens ou nouveaux pour maintenir le fonctionnement de la structure associative. A chaque vente d'animaux une adhésion est demandée par animal à l'éleveur vendeur.

La structure n'a pas été dissoute car il est envisagé de reprendre l'activité d'élevage mais cette fois sur une exploitation avec une rémunération de l'éleveur accueillant le bâtiment de la Pépinière. Les conditions d'élevage seront ainsi meilleures, les animaux mieux suivis et la commercialisation plus centralisée.

En attendant, la Pépinière du Syndicat Caprin de l'Isère reste un interlocuteur privilégié pour commercialiser ses reproducteurs ou acheter des animaux améliorateurs du troupeau.

L'équipe Pépinière :

- ✓ Mickaël MOREL
- ✓ Stéphane LENTILLON
- ✓ Sébastien JUGE
- ✓ Mélisa DECOTE-GENON
- ✓ Karine ARGOUD-PUY (Rédactrice de l'article)



Photothèque des chambres d'agricultures Rhône-Alpes

Séance de massage dans la chèvrerie

Depuis plus de 6 mois, les chèvres de l'EARL la chèvrerie de la cayonnière ont la chance de pouvoir se faire toiletter à tout moment de la journée.

✓ Pourquoi installer des brosses dans une chèvrerie ?

Afin d'améliorer le confort de ses animaux, l'éleveur a installé des brosses dans sa chèvrerie afin que ses animaux puissent se gratter à volonté. Après plusieurs essais infructueux à l'aide de simples balais de cantonnier (à poils rouges), l'éleveur a finalement trouvé deux modèles* qui ne sont pas déchiquetés par ses chèvres en moins de 15 jours.

Dans la nature, les chèvres aiment se frotter et se gratter contre les arbres. C'est pour cela qu'elles se nettoient seules. C'est ce même instinct qui les pousse à se frotter contre les brosses.

Les brosses sont particulièrement adaptées aux chèvreries où les animaux peuvent se déplacer en liberté.

Très apprécié par ses animaux, le brossage stimule et active la circulation du sang. L'utilisation de brosses contribue significativement au bien-être des chèvres et constitue ainsi la base pour un lait de qualité. Les animaux sont plus calmes, se sentent mieux et ont une robe plus brillante.



✓ Comment les installer ?

Ces brosses sont faciles à monter et ne nécessitent aucune maintenance. Il suffit de les fixer contre un poteau ou un mur à une hauteur adaptée pour les chèvres (attention à l'épaisseur de fumier) tout en évitant à ne pas les placer dans des passages étroits de votre bâtiment, pour ne pas bloquer la circulation des animaux lorsqu'une chèvre se gratte.

✓ Perspectives d'amélioration ?

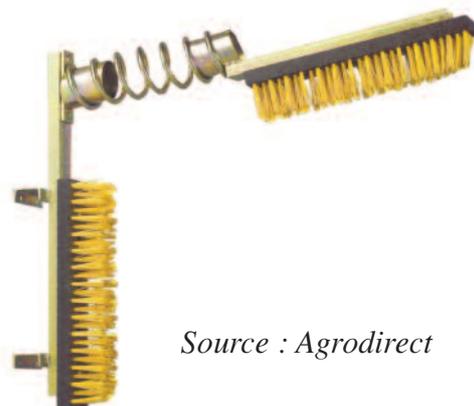
Afin de permettre aux animaux de se gratter à la fois le flan et le dos, l'éleveur peut monter deux brosses rectangulaires sur une équerre voire ajouter un ressort si les animaux ont un gabarit hétérogène.

Les éleveurs bricoleurs peuvent même envisager d'ajouter un moteur électrique à la brosse ronde afin de la concevoir une brosse rotative comme c'est le cas dans certains élevages bovin.

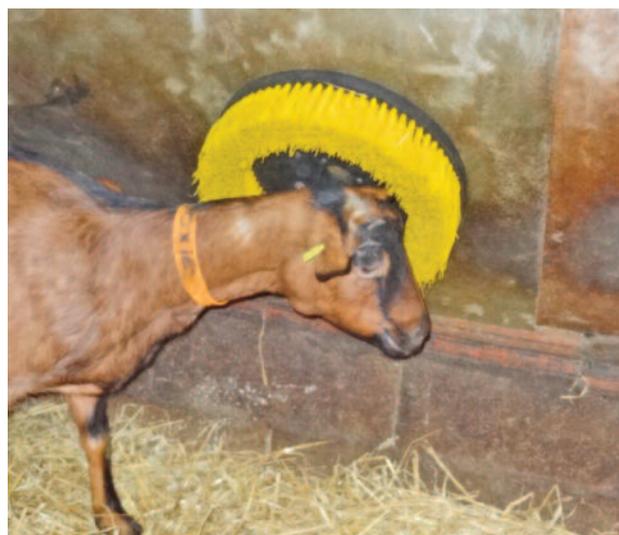
✓ Perspectives d'évolution ?

Toujours à la recherche d'améliorer le confort et le bien-être de ses animaux, l'éleveur essaie l'introduction d'un ballon (type fitness) sur l'aire paillée afin d'occuper les animaux. Ce type de ballon est utilisé en général en élevage équin. Affaire à suivre...

Si vous aussi pour avez des astuces pour améliorer le confort et le bien-être de vos animaux, n'hésitez pas à me contacter à benoit.desanlis@isere-conseil-elevage.fr



Source : Agrodirect



B. DESANLIS
Conseiller en Elevage, Contrôle Laitier Isère



Photothèque des chambres d'agricultures Rhône-Alpes

*** Ces brosses sont vendues par
Société ouest vendée balais SAS
www.sovb.fr
Références :
balai carré 430*240*20
balai rond D 440/450 neutre SP 130/100**



DU CÔTÉ DES FORMATIONS

Calendrier des prochaines formations produits laitiers

	Intervenant / Date	En quelques mots
Pâtes pressées : réalisation et fabrication de pâtes pressées mi-cuite type tommes et cuites type gruyère	Michel Lepage 13, 14 et 20 octobre	Réalisation d'une fabrication de pâtes pressées mi- cuite Etude des paramètres de maîtrise de la fabrication Réalisation d'une fabrication de pâte pressée cuite Les accidents de fabrication
Fabriquer des fromages de brebis	Jacky Mege Première quinzaine de novembre	Une formation spécifique pour les producteurs de brebis avec un intervenant du Pays Basque Un lait caractéristique qui nécessite un travail particulier du lait et du fromage
Pour réussir ses lactiques	Sylvie Morge 8 et 9 décembre	Composition du lait et rôle des ferments Comprendre et maîtriser la cinétique d'acidification pour réussir ses fromages Séchage, affinage, accident de fromagerie
Guide Des Bonnes Pratiques en Hygiène	Véronique GITTON 12 et 26 janvier 2016	Pour pouvoir rédiger son propre Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène
Maîtriser la technologie pâte molle	Cédric Albert Février 2016	Réalisation d'un pâte molle par le formateur puis par les stagiaires. Apport théorique pour introduire et conclure les fabrications.

Formation phare 2015

Vous voulez profiter des réflexions du groupe pour avancer sur la thématique sanitaire sur votre fromagerie
Vous voulez être sûrs que votre Plan de Maîtrise Sanitaire réponde aux exigences de la réglementation.
Vous êtes intéressés par un autre regard sur le volet sanitaire en fromagerie et dans votre élevage.
Vous souhaitez être sûrs de vos arguments sur vos pratiques sanitaires face à vos clients, vos revendeurs ou la DDPP.

Cette formation est pour vous !

« Les bonnes questions à se poser pour valider mon Plan de Maîtrise Sanitaire »

Le jeudi 5 novembre à La Tour du Pin.

Le mardi 24 novembre à Vif.

Le mardi 15 décembre à St-Etienne-de-St-Geoirs.

Formation élevage caprins ovins

Formation Intérêts et utilisation au quotidien
des plantes médicinales et des huiles essentielles en élevage

Par Philippe LABRE, vétérinaire naturothérapeute 22 et 23 octobre 2015.

Lieu à convenir en fonction des participants

Calendrier des formations automne 2015:

PRODUITS CARNÉS ET VÉGÉTAUX :

Contact : Gilles Testaniere, 06 59 54 89 92 ou gilles.testaniere@isere.chambagri.fr

Faites moi part de vos besoins pour que je puisse créer de nouvelles formations répondant au mieux à vos attentes.

	Intervenant	Quand	Pour qui, pourquoi
Les indispensables avant de se lancer dans un projet de transformation	Gilles Testaniere	24/09/2015 A définir	Porteur de projet au démarrage de leur réflexion. Les bases à connaître avant de se lancer dans un projet de transformation : hygiène, agencement de labo, débouchés, viabilité...
Certificat de compétences. Protection des volailles, lapins, lors de la mise à mort	SOSCA	2/10/15 Grenoble	Obtenir le certificat de compétences obligatoire au 08/12/2015 pour tous les intervenants de l'accrochage à la saignée dans les abattoirs de volailles agréés. Un flou subsiste quant à l'obligation de cette formation pour les établissements non agréés au vu du texte européen.
Autonomie alimentaire en volailles fermière et fabrication d'aliments à la ferme	Conseillère volailles CDA26/Formatrice CFPPA du Valentin	3 jours à l'automne lieu à définir (Nord Drôme)	Besoins alimentaire de la volaille. Choix de matériels de fabrication d'aliments à la ferme. Approche économique de la ration.
Faire des analyses microbiologiques utiles en produits carnés	A définir	2 ^e quinzaine de novembre	A partir des fabrications des producteurs et des phases à risques, définir un plan d'analyse adapté avec des critères que l'on sait interpréter.
Rédiger ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés ou végétaux	Gilles Testaniere	1/12/15 Grenoble	Document obligatoire mais dont la rédaction est parfois reportée... Une journée pour le rédiger.

A VOS AGENDAS

Journée Portes Ouvertes au Pradel : le jeudi 15 octobre

Voici les premiers éléments du programme de la journée.

Des apports techniques : locaux d'affinage, élevage des jeunes notamment avec la modification du cahier des charges pour l'élevage en agriculture biologique, gestion de l'acidose dans les troupeau.

Un apéro posters : vous pourrez aller de posters en posters et discuter avec les référents techniques.

Visite de la ferme l'après-midi et organisation d'ateliers : machine à traire, flore d'affinage.

A noter que de la viande caprine sera servie au repas du midi

Réservez votre date !!!



7, place du Champs de Mars
38110 La Tour du Pin

