



Décembre 2012  
N° 12

# Pampille Caseine et Myosine

Faire FACE !

Cela fait un peu plus de 3 ans aujourd'hui, nous avons réuni 3 pays, la France, l'Allemagne et l'Italie au cours des journées Portes ouvertes du Pradel. Trois pays seulement, ou trois pays déjà, pour commencer à parler de l'application de la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire et les problèmes que cela pouvait poser aux petites fromageries artisanales ou fermières. Déjà, nous avons pris conscience que nous avons, au minimum, beaucoup de problèmes en commun et que pour résoudre ces problèmes, il nous fallait passer au dessus de nos administrations régionales ou nationales et monter au niveau européen. Se regrouper, trouver d'autres pays, d'autres organisations pour faire exister notre façon de produire et de vivre à Bruxelles. Pas si facile à imaginer, un samedi après-midi sous un chapiteau au fin fond de l'Ardèche...

Nous voici aujourd'hui avec une vingtaine de structures, issues de 11 pays : Italie, Espagne, Allemagne, Suède, Pays-Bas, Irlande, Royaume-Uni, Norvège, Finlande, Pologne et France, qui représentent plus de 13000 producteurs fromagers fermiers ou artisanaux. Nous sommes passés par Zafra, Bra, Bruxelles, Bialystok, le sud-Tyrol, Witzenhausen et Paris (ouf !) et, cette fin d'année, nous avons créé notre association européenne : **Farmhouse and Artisan Cheesemakers of Europe : FACE** (l'association des Fromagers Artisanaux et Fermiers d'Europe) qui vise à préserver, développer et promouvoir la diversité et la richesse des fromages fermiers et artisanaux d'Europe.

Il y a plusieurs projets au sein de notre nouvelle association. Cela va des actions de promotion et de marketing, jusqu'aux groupes d'échange sur les technologies fromagères en passant, bien sûr, par l'hygiène alimentaire. Et l'un des projets les plus importants est la rédaction d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène spécifiquement dédié aux petites fromageries traditionnelles que l'on souhaite faire valider au niveau communautaire. Le travail démarre à peine et l'on sent bien la difficulté qu'il y a à travailler ensemble : les distances, les différences de langue, de

culture, etc. Une expérience très pratique de la difficulté qu'il y a à faire l'Europe, mais aussi de toute la richesse qu'il y a à en tirer.

Bien sur, cela sera long, mais on a mis près de deux ans pour en faire un Guide entre français, et encore près de quatre pour le faire valider officiellement, sans compter le temps pour le faire reconnaître sur le terrain... Mais le fait que ce travail ait commencé, que nous soyons en contact avec l'administration communautaire et les députés européens, cela commence déjà à changer la donne et à faire exister nos petites fermes, nos petites structures en face des gros lobbies européens. Notre capital financier n'est pas bien grand, mais notre capital sympathie et culturel est énorme.

Et puis, dans tous ces voyages et échanges, on rencontre parfois des personnages sympathiques et surprenants comme cette directrice du Conseil Régional de Podlaskie en Pologne qui, face à une assemblée d'une quarantaine de responsables des contrôles d'hygiène alimentaire Polonais que nous étions venus convaincre avec Julie Poirot et Frédéric Bertassi de la DGAL de mettre un peu de flexibilité dans l'application des règlements européens aux petits fromagers polonais, leur a lancé « Il va tout de même falloir commencer à penser à essayer de rendre la vie de nos concitoyens un peu plus facile ! » Cela vaut bien quelques heures d'avion et de train !

F. BLANCHARD  
Président de l'APFI



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



Ewa KULIKOWSKA assiste ses propos



# SOMMAIRE

- Edito : Faire FACE - F. BLANCHARD
- Les nouvelles du groupe viande - R. VELASQUEZ
- Les nouvelles du syndicat caprin - M.A. DYE
- L'électronisation des caprins est en route - B. DESSANLIS
- L'avenir de la filière caprine en Rhône-Alpes - M.A. DYE
- L'escapade à Espelette - R. ARMANET
- La nouvelle réglementation du lait cru destiné à la consommation humaine directe - C. BIBOLLET

- L'agriculture au pays Basque - M.A. DYE
- Les nouvelles d'APFI - M.A. DYE
- Les remerciements - M.A. DYE
- Visite au GAEC des Essarts - M.A. DYE
- Méditation, invitations et formations



## GROUPE VIANDE

**E**n cette fin d'année voici plusieurs actions qui ont eu lieu en 2012 ou vont se mettre en place sur l'hiver 2013 et tout au long de l'année 2013 par et pour les producteurs fermiers carnés.

### ➤ Voici ces actions :

- ✓ Bien conduire son autoclave pour une meilleur rentabilité (Choix d'un autoclave, de bocaux et organisation du travail afin d'assurer une parfaite hygiène des produits mis à la vente) le 25 septembre 2012.
- ✓ Bien choisir sa sous videuse, et ses sacs, pour optimiser son conditionnement sous vide et ses produits, dans le respect d'hygiène alimentaire le 26 septembre 2012.
- ✓ Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire le 9, 13, 14 novembre 2012 et 14 décembre 2012.
- ✓ Valider ses barèmes de stérilisation 28 février 2013 et 1er mars 2013 dans l'atelier de Jacques Rimbaud producteur de volailles fermière.
- ✓ Les erreurs à éviter pour fabriquer un saucisson sec le 1 octobre 2013.
- ✓ Les bonnes pratiques du Plan de nettoyage et de désinfection « Comment ne pas se tromper sur les produits à utiliser pour une bonne hygiène du matériel en contact avec les produits carnés » le 02 octobre 2013.
- ✓ Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire le 22, 26, 27 novembre 2013 + un jour sur décembre 2013 ou janvier 2014 pour finaliser le dossier sanitaire.

Ceux qui souhaitent faire des auto-contrôles de leurs surfaces de travail et du matériel, nous vous proposons de faire une commande groupée, que nous proposerons en mars 2013 au moment de l'assemblée générale APFI, ainsi que sur l'automne 2013, lames gélosées pliantes double face en boîte de 20 « flore totale/entérobactéries » (la boîte étant valable 8 mois).

Toutes les autres demandes des producteurs de viande seront les bienvenues.

En étant adhérents à l'association APFI vous pourrez bénéficier de toutes les actions prévues par le groupe « viande ».

Venez nous rejoindre !!!!

R. VELASQUEZ  
Chambre d'Agriculture Isère

## LES NOUVELLES DU SYNDICAT CAPRIN

- 2 journées de réflexion sur l'avenir de la filière
- Participation à la journée portes ouvertes en Savoie le 27/09
- 2 journées de formation alimentation « pour les brebis laitières » avec B. Drux chez Pascale Perrot les 16 et 17/10
- Conseil d'administration le 17/12
- Assemblée générale de la pépinière le 17/12



*Réunion de travail à la pépinière*

### Les activités en cours :

- Dans le cadre de travaux du PEP : l'étape des suivis de lavage des machines à traire chez 5 chevrriers
- Début de collecte des données technico-économique chez 5 éleveurs caprins en bio
- Participation à la synthèse nationale des remontées de données concernant les accidents sanitaires
- Finalisation du site Internet

M.A. DYE  
Chambre d'Agriculture Isère



*Journée porte ouverte du PEP caprin*



# L'ELECTRONISATION DES CAPRINS EST EN ROUTE

**P**etit rappel : la puce électronique de la boucle ou du pâturon ne contient qu'une seule information : le numéro de l'animal à 15 chiffres : 250 (=France) + 0 + indicatif de marquage + N° ordre.

## Une obligation réglementaire

Tous les animaux nés depuis le 1er juillet 2010 doivent être identifiés à l'aide d'un repère conventionnel (barrette souple ou pendentif à l'oreille droite) et d'un repère électronique (pâturon, pendentif et prochainement barrette souple à l'oreille gauche). Ces repères doivent être posés sur l'animal **avant l'âge de 6 mois** ou **avant la sortie de l'exploitation** pour les reproducteurs de moins de 6 mois.

Par dérogation, les animaux destinés à être abattus avant l'âge de 12 mois ainsi que les chevreaux en sont exemptés.

Tous les animaux du cheptel, exceptés ceux portant une boucle saumon (nés avant 2005), doivent être ré-identifiés avec une boucle électronique (ou une bague de pâturon) portant un numéro identique à celui de la boucle conventionnelle avant le **1er juillet 2013**.

Les troupeaux non ré-identifiés en 2013 risquent d'être sanctionnés au titre de la conditionnalité des aides.

**Remarque :** pour les chèvres nées avant le 01/07/2005, la ré-identification avec une boucle électronique bien que non obligatoire, est fortement conseillée si vous souhaitez valoriser les performances techniques de ces animaux à l'aide des repères électroniques (lactocorder, bâton de lecture, logiciels,...). Cependant, ces animaux se verront attribuer un nouveau numéro et vous devrez rédiger une liste de correspondance.

En cas de perte d'un des identifiants, il est impératif de poser une boucle provisoire rouge, d'inscrire le numéro de l'animal sur cette boucle et de noter la date de pose de la boucle. L'éleveur a 1 an au maximum pour la remplacer, en attente de la commande de rebouclage à l'identique.

**Attention**, il est obligatoire de noter la date de pose des identifiants et de les conserver dans le registre d'élevage.

## Le choix de l'identifiants électroniques

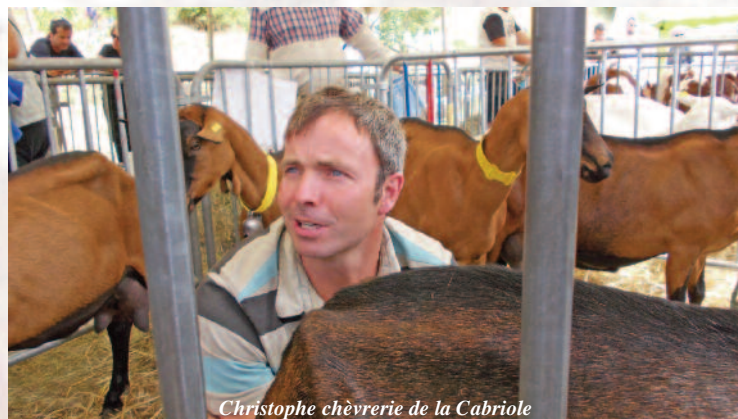


Le choix de l'identifiant appartient à l'éleveur et dépend de l'utilisation qu'il souhaite en faire.

Le pâturon qui facilite la lecture par l'arrière en salle de traite. Il existe 2 fournisseurs principaux. Araymond commercialise un pâturon ajustable qui peut être posé dès l'âge de 3 mois et Reyflex qui propose un modèle non réglable que l'on ne peut pas poser avant 6 mois (2,39 € déduction faite des deux subventions).

Le pendentif électronique permet une bonne lecture visuelle du numéro de l'animal (0,34 € ou 0,30 € selon le mode de commande).

La barrette souple électronique qui sera prochainement commercialisée, limite le risque de perte par sa taille mais ne permet pas la lecture visuelle du numéro de l'animal sauf à très courte distance.



Christophe chèvrière de la Cabriole



Karine chèvrière de la Cabriole

## Des aides limitées dans le temps !

Actuellement, les aides sont de 1 euros par animal ré-identifié. L'enveloppe financière étant limitée et fermée, la garantie n'est pas assurée après et il est donc important de s'y prendre à l'avance. De plus, en s'inscrivant dès maintenant les éleveurs choisissent la période la plus favorable en terme d'organisation par rapport à leur système de production pour réaliser le chantier d'électronisation.

**Attention :** La période entre la commande des boucles et leur arrivée est estimée au minimum à 2 mois.

## Un chantier d'électronisation en 7 étapes

- 1. Prise de contact avec le service identification pour envisager la meilleure stratégie d'électronisation
- 2. Signature du document d'engagement qui sera ensuite conservé dans le registre d'élevage.
- 3. Réalisation de l'inventaire de tous les animaux à électroniser présents sur l'exploitation.
- 4. Vérification et lancement des commandes par le service identification.
- 5. Pose des boucles dès la réception (6 mois au maximum) sur l'exploitation par l'éleveur qui peut bénéficier d'une aide s'il le souhaite ; établissement d'une liste de correspondance des numéros pour les animaux bouclés en saumon.
- 6. Visite obligatoire de fin de chantier par un agent du service identification pour un montant de 50 € minimum.
- 7. Une attestation de fin d'électronisation sera envoyée aux éleveurs, elle devra être conservée dans le registre d'élevage.

## Quels intérêts ?

La généralisation des repères électroniques permet d'améliorer la traçabilité dans la filière caprine grâce à une reconnaissance et un suivi individualisé des animaux.

Pour l'éleveur, l'achat d'un matériel de lecture et l'utilisation d'un outil de valorisation (PC, PDA, pocket PC avec logiciel ou accès internet) n'est pas obligatoire. Cependant, ils permettent d'utiliser le transpondeur situé dans la boucle électronique.

## Quelques exemples d'utilisation :

- ☞ saisie du carnet de mise-bas,
- ☞ saisie du carnet sanitaire,
- ☞ tenue et édition d'inventaire,
- ☞ édition de bordereaux d'enlèvements des animaux,
- ☞ tri et constitution de lots,
- ☞ pesées,
- ☞ alimentation individuelle par un DAC,
- ☞ contrôle de performances,
- ☞ reconnaissance des animaux en salle de traite,...

**Rappel :** depuis le 1er juillet 2012, il est obligatoire de noter le numéro complet de l'animal (FR+11 chiffres) sur les bordereaux de circulation. Pour les chevreaux, il faut noter le nombre et l'indicatif de marquage des animaux.



# L'AVENIR DE LA FILIÈRE CAPRINE EN RHÔNE-ALPES

Deux journées de rencontres ont eu lieu le 29 mai et le 22 juin. Il s'agissait d'anticiper les besoins futurs de cette filière pour savoir comment structurer les appuis proposés et connaître les thématiques à travailler plus dans le cadre du PEP Caprin et de Caprin Rhône-Alpes.

## Les participants étaient :

- > Des éleveurs caprins de Rhône-Alpes (ayant des responsabilités dans les structures avec le souhait de faire avancer la filière)
- > Des techniciens caprins
- > Les animatrices des structures régionales et de l'institut de l'élevage plus une collaboratrice du Conseil Régional.

## Voici rapidement les conclusions :

Les facteurs de changement qui influenceront l'élevage et la filière caprine régionale à l'horizon 2025 ont été perçus ainsi :

- ✓ Organisation de la filière, stratégies d'entreprise et lien au terroir,
- ✓ Différenciation des produits, valorisation de l'image et innovation,
- ✓ Adaptation des systèmes de production,
- ✓ Formation compétence, réseau technique, recherche,
- ✓ Installation, transmission et soucis du foncier,
- ✓ Politiques publiques,
- ✓ Pouvoir d'achat et tendances de consommation.

Ensuite, quelques pistes de travail ont été évoquées pour voir comment agir sur ces facteurs de changements :

Pour l'organisation de la filière : il faudrait garder la complémentarité, voire introduire une synergie entre laitiers et fermiers. Il va sans doute aussi y avoir des créations d'ateliers artisanaux qui prendront place au milieu. Le CRIEL aura la charge de veiller à la pérennité économique des entreprises et à l'équilibre entre l'effort fourni par les producteurs et la responsabilité des entreprises pour valoriser au mieux les produits.

Il existe un potentiel de marché régional, une image régionale des fromages de chèvres devrait permettre de mieux s'y positionner face à la concurrence globale.

Pour les exploitants (existants ou à venir), il faudra innover pour moderniser les structures, aider dans l'organisation et les conditions de travail, trouver des systèmes d'organisation pour favoriser une autonomie fourragère locale (à l'échelle d'un canton par exemple). Travailler sur les coûts de production en intégrant le temps de travail et faciliter l'adaptation aux contraintes réglementaires.

Le chantier est ouvert, il faut créer les outils, inventer de nouveaux fonctionnements et convaincre les politiques pour s'assurer de leur soutien !!! Il serait bien également de trouver des systèmes d'installation permettant facilement la possibilité de désinstaller aussi en cas de déception ou difficulté (locations, pépinières d'ateliers), etc... Car les nouveaux producteurs ont parfois du mal à appréhender toutes les contraintes et aussi parce que ces métiers peuvent « lasser ou fatiguer » et susciter les besoins de changement avant la fin de carrière.

M.A. DYE

Chambre d'Agriculture Isère

## ESCAPADE A ESPELETTE

À l'initiative d'IDOKI, association de producteurs fermiers du Pays Basque, APFI a été invitée à participer à la foire annuelle à Espelette, village typique du Pays Basque devenu célèbre grâce à son piment.

Chaque année, IDOKI, organisant cette foire, invite une région et donc cette année, c'est l'Isère qui était mise à l'honneur et c'est après plusieurs échanges téléphoniques entre technicienne que Marie-Annick a sollicité quelques-uns d'entre nous pour partir à l'aventure avec elle...

L'histoire ne dit pas si la sélection des participants a été faite sur des critères de rusticité, de typicité ou encore de conformité mais une chose est sûre c'est que les volontaires disponibles n'étaient pas si nombreux !

Nous voilà donc partis par un beau matin du mois d'août pour un voyage d'environ 800 km, organisé à merveille par notre Marie Annick Dye préférée et dans une ambiance des plus conviviales !!

Arrivés sur place, quelques 12 heures plus tard, le choc thermique était à venir en sortant de notre beau véhicule climatisé, on enregistrait des records de chaleur du côté d'Espelette.

Nous avons été accueillis par un groupe de producteurs et leurs animatrices et une présentation de leur organisation nous a été faite dans la foulée.

Dans la soirée, nous avons partagé un repas typiquement

Basque et échangé nos expériences avec ces hôtes forts sympathiques.

Après une bonne nuit réparatrice, hébergés de ferme en ferme dans la campagne basquaise, le moment de rejoindre la foire est arrivé où nous nous sommes appliqués à monter un stand tout à fait honorable pour représenter notre Isère.

En partant, au milieu des glaciers emplies de nos productions, nous avons pris la précaution d'emmener quelques Cors des Alpes et les sonneurs qui vont avec, qui ma foi, ont fait la plus grande impression lors de leurs prestations, grand merci à Catherine, Emeline, Bruno et Gilbert pour leur compagnie, leur conduite et leur bonne humeur.





La journée a encore été très chaude et les visiteurs étaient au rendez vous, enfin surtout le matin et voilà, il a fallu déjà penser au retour.

Après un crochet casse croûte, nous n'avons pas pu résister, enfin surtout la ptite (MAD) à la tentation de faire trempette dans l'océan qui nous tendait presque ses vagues.

Et voilà, voyage retour pendant la nuit, arrivé chez nous au petit matin, le tout en 48 heures !

A titre anecdotique, les gentils producteurs qui nous hébergeaient, n'étaient pas présents car en vacances et nous ont laissés leurs maisons en toute confiance, dommage que nous n'ayons pas pu faire leur connaissance, mis à part sur les photos dans la maison...sauf que...

Quelques mois plus tard, lors de l'émission « Des Racines et Des Ailes » consacrées au Pays Basque, nous avons pu faire leur connaissance par télévision interposée !... encore merci et peut être au plaisir de se voir lors d'une escapade Iséroise.

Richard ARMANET  
Trésorier du Syndicat Caprin



Richard ARMANET à Espelette

## L'AGRICULTURE AU PAYS BASQUE

Un peu d'histoire sur l'agriculture basque. C'est une zone de forte tradition agricole : 6 000 exploitations en 2000.

### Ce jour :

- ✓ 16 % de fermes disparues
- ✓ un nombre d'installations qui diminue (encore 100/an)
- ✓ 29 % de chefs d'exploitations < 40 ans
- ✓ 43 % de 40 à 55 ans
- ✓ 28 % > 55 ans
- ✓ petites exploitations (en moyenne 26 ha et 66 % des surfaces en zone de montagne)
- ✓ élevage dominant 60 % ovin lait et beaucoup de bovin viande

### Des signes de qualité :

- ✓ AOC vin d'Irouléguy
- ✓ AOC Ossau-Iraty
- ✓ AOC piment d'Espelette
- ✓ IGP jambon de Bayonne
- ✓ IGP agneau lait des Pyrénées
- ✓ Beaucoup de démarches collectives en route :

Filière porc basque, piment doux, cerise d'Itxassou  
Charte fermière IDOKI.

L'association des producteurs fermiers du pays Basque qui nous accueillait est la structure juridique avec environ 245 adhérents. IDOKI est la marque collective gérée par l'association et à laquelle adhèrent 100 producteurs qui s'engagent à exercer une agriculture paysanne, sincère et citoyenne « chacun produit et transforme uniquement la matière première de sa ferme ». Ils limitent volontairement la production pour que la ferme reste à dimension humaine. Ils privilégient la vente directe (ferme ou marché) ou en circuit court avec un seul intermédiaire...

L'histoire de leur association ressemble à la notre : créé par des fromagers en 1989 pour se défendre face aux exigences de l'administration à propos des mises aux normes. Ensuite, ils ont un rôle important dans l'information sur la réglementation, le matériel et la commercialisation. IDOKI est né plus tard en 1992. Ils travaillent aussi pour la défense vis à vis des bouchers, sur les relations avec les abattoirs et la DDPP.

Ils réalisent des formations sanitaires et techniques, ils organisent les suivis sanitaires des produits laitiers et carnés (autocontrôles) et appuis individuels en cas de non conformité.

Ils font des achats groupés (balances, parasols, moules, toiles, etc...) et des formations spécifiques ou échanges entre producteurs : préparation de plats cuisinés, visites de fermes.

Les suivis de non conformités chez eux sont un travail important, une crise listeria sur une cave coopérative en 2004 les a fait beaucoup évoluer dans les relations avec la DDPP.

Ensuite, pour la commercialisation ils ont créé un réseau de producteurs tuteurs pour aider les débutants et ils leur proposent des formations à la commercialisation. Ensuite la promotion collective est confiée à IDOKI.

Leur cotisation de base : 50 € + 80 € de cotisation sanitaire.

M.A. DYE  
Chambre d'Agriculture Isère



Bruno - Gilles - Catherine - Emeline  
jouant du cor des Alpes à Espelette



# LES NOUVELLES D'APFI

(Association des Producteurs Fermiers de l'Isère)

9 et 10 août :

rencontre de l'association IDOKI à Espelette

10 septembre :

rencontre avec quelques producteurs d'APFI  
pour préparer ensemble la formation  
Plan de Maîtrise Sanitaire  
(participation du Conseil général)

9 novembre :

relecture avec Catherine Bibollet et Pascale Francillon de l'arrêté  
lait cru et des propositions d'analyses faites par la laboratoire.

12 et 16 novembre :

formation au séchage et affinage  
des lactiques chez Arlette Gros Balthazar  
avec Michel Lepage.

19 novembre :

réalisation d'une pâte molle  
chez Marion Dumas avec Michel Lepage.

22 novembre :

conseil d'administration à la Tour du Pin.

29 novembre :

rencontre avec la DDPP M. Correard et M. Koltz.

30 novembre :

rencontre avec « Terres d'Innovation »  
au GAEC des Essarts à Plan.

4 décembre :

première formation « Plan de maîtrise sanitaire »  
pour les fromagers

10 et 11 décembre :

formation sur yaourts et crèmes desserts à  
Ste Blandine chez Ghislaine et Yves Coussot avec Cédric Albert.

12 décembre :

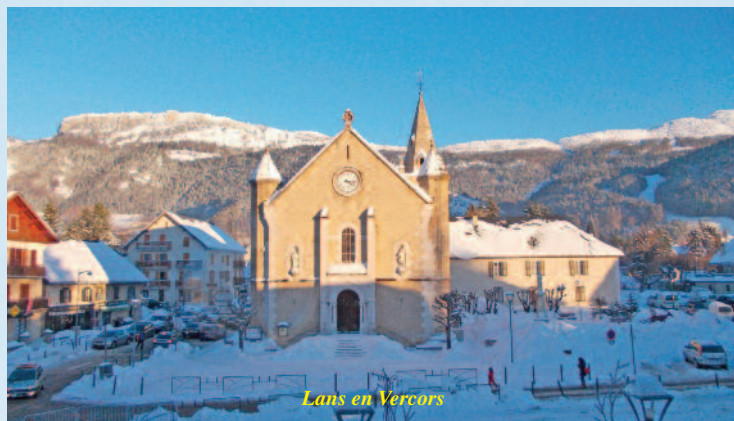
formation sur les contraintes de la fabrication du bleu  
à Lans en Vercors avec Cédric Albert.

18 décembre :

préparation avec le Conseil Général,  
le laboratoire « Manger bio d'ici » et les responsables  
des cuisines centrales de la mise en route d'un travail visant  
à mieux sécuriser les approvisionnements  
en produits laitiers sur les cantines.

M.A. DYE

Chambre d'Agriculture Isère



## REMERCIEMENTS

Un grand merci aux producteurs qui ont  
accepté d'accueillir des groupes et de partager  
leur expérience, leurs chiffres, leurs techniques et  
de supporter du dérangement dans leurs ateliers :

Arlette Gros Balthazar  
Marion Dumas  
Ghislaine et Yves Coussot  
Stéphanie et Vincent Bernard  
Raphaël Gaillard  
Pascale Perrot



### Annonces :

- Tunnel d'élevage excellent état, attaches canadiennes pour vaches et cornadis caprins, machine à traire, groupe de chambre froide . disponibles de suite tél. : 0668886864
- Presse à fromages tél. : 0625783283
- Caisses plastiques avec couvercles et grilles à pieds d'occasion tél. : 0640031663
- Suite à l'appel d'offre la poudre de lait est à prendre chez Agrileader





# VISITE AU GAEC DES ESSARTS : Une "Terre d'Innovation" ?

## Pour commencer présentation du GAEC et de la fromagerie actuelle :

➤ 40 000 € investis en 2007. La structure est d'occasion (panneaux, matériel) l'essentiel des travaux est réalisé en autoconstruction. Interviennent seulement le frigoriste (25 % de la dépense) plus plombier et électricien (14,4 % de la dépense).

Cela explique une dépense aussi faible au m<sup>2</sup> soit 400 €/m<sup>2</sup>. Ils ont fait le choix par contre d'acheter une cuve pour la pasteurisation des fromages blancs ou la maturation pour les autres.

➤ En 2013, ils envisagent un agrandissement de 300 m<sup>2</sup> avec un séchoir et 2 hâloirs plus importants dans un premier temps. Ensuite, les locaux pourront être aménagés de façon complémentaire selon l'évolution (caves en dessous), quai de chargement, etc...

Là la dépense est bien de 1 000 € du m<sup>2</sup> environ : 295 000 € pour 300 m<sup>2</sup>.

Cependant il y a de gros frais de terrassement d'où les répartitions suivantes :

- ✎ Gros œuvre 56 %
- ✎ Aménagements intérieurs 25 %
- ✎ Frigoriste 10 %
- ✎ Le reste étant des achats de matériel supplémentaire y compris tank et multimoules.

## Ensuite, nous avons évoqué la problématique temps de travail :

➤ Avec multimoules : 330 litres moulés en 1 heure en 485 Saint Marcellin.

Si on considère un prix de vente de 0,90 € l'unité  
cela fait une vente de **436,50 €**

### Là dessus le temps de travail (à 12 € de l'heure) est de :

1 heure moulage 1 heure soin affinage	=	24,00 €	Soit 5,4 % de ce prix
Valeur du lait (0,37 €/litre)	=	125,00 €	Soit 28 % de ce prix
Etiquettes	=	45,00 €	Soit 10 % de ce prix
Il reste un solde	=	242,50 €	Soit 55 % de ce prix
Et ramené aux 100 litres ce solde est de	=	73,48 € / 100 litres	

➤ Sans multimoules : 100 litres moulés en 1 heure soit 147 St Marcellin  
cela fait une vente de **132,30 €**

### Temps de travail 1 heure moulage

20 minutes soin affinage	=	16,00 €	Soit 12 % de ce prix
Valeur lait	=	37,00 €	Soit 27,9 % de ce prix
Etiquettes	=	15,00 €	Soit 11,3 % de ce prix
Il reste un solde sur la valeur de vente	=	64,30 € / 100 litres	

L'écart entre ces 2 systèmes donne 9,18 € de marge en plus au litre

**Sur 90 000 litres transformés en un an cela donne 8 262 € de marge supplémentaire sur l'activité !!!**

## D'autres sujets ont été présentés :

- ✓ Le filtre à roseaux
- ✓ Quelques coûts de matériel
- ✓ Quelques chiffres concernant les répartitions de charges :  
Sur la fabrication des fromages blancs ou des St Marcellin.

Et pour finir Vincent nous a tous impressionné avec ses mesures de rendement sur l'année. Avec un TP le plus faible en août (32,4) : cela lui permet de faire 5,99 faisselles de 100 g au litre. Au fil des augmentations du TP de 0,5 points à + 3,6 points cela induit des variations de valorisation aux 100 litres de 104 € à 284 €.

Le travail sur la conduite du troupeau (alimentation, génétique et tout le reste de la conduite) accompli par les associés est donc aussi indispensable aux fromagers.

M.A. DYE  
Chambre d'Agriculture Isère



La stabulation du GAEC des Essarts



Vincent BERNARD  
Fromager du GAEC des Essarts



# MEDITATION ET INVITATIONS

## Invitation :

Assemblée générale  
du syndicat caprin  
Jeudi 10 Janvier 2013

Mise en ligne du site d'APFI :  
[www.producteurs-fermiers-isere.fr](http://www.producteurs-fermiers-isere.fr)

*"La diététique est une des hypostases d'une divinité majeure de la société industrielle : l'Hygiène qui laissée, à elle-même, irait jusqu'à stériliser toute vie sous prétexte d'éliminer les microbes. Certes, ses raisons spécialisées devenant folles, il ne faudrait pas en arriver au point de bâtir son foyer et la cité entière autour d'un autel sanitaire. Cette obsession de l'hygiène ne serait-elle pas le fait d'une société urbaine plus crasseuse plus infectée-autrement dit polluée-qu'une autre ?"*

(Bernard Charbonneau)

extrait du livre "qui a peur du grand méchant lait ?"

## LES PROCHAINES FORMATIONS

8 et 9 janvier à St Paul de Varcès  
chez Aurélie Guyon

fabrication Pâte pressée avec Michel Lepage

15 et 22 janvier formation GBPH à Rives

5 et 12 février formation GBPH à Vif

28 février et 1er mars formation pour

les producteurs de viande concernant les barèmes  
de stérilisation et l'utilisation de l'autoclave.

## 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 boes et travaux  
service 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, Cause, 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 5 livres - ou de 7,00 euros pour le port)

La technique  
fromagère  
dans un livre !

Pour le commander :

A l'ordre de :

Michel Lepage  
S. Arnaud 004 89901  
0118 Meyrieu

200 pages !



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





# LA NOUVELLE REGLEMENTATION DU LAIT CRU DESTINE A LA CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

Cette nouvelle réglementation apporte une grande nouveauté dans le fait que n'est plus seulement concerné le lait des bovins mais aussi le lait des petits ruminants et des solipèdes domestiques (jument, ânesse).

Il s'agit de l'arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final, non destiné à être transformé.

Ce nouvel arrêté s'applique au lait vendu en l'état aux consommateurs, qu'il soit vendu directement à la ferme, sur les marchés, avec un distributeur automatique ou via un commerce de détail tel qu'une GMS, une épicerie...

Le lait vendu à un commerce de détail ou à un artisan qui transforme ce lait (boulangier, charcutier, fabricant de produits laitiers...) ne rentre pas dans le champ d'application de cet arrêté. Il ne concerne pas les activités liées à la production et à la commercialisation de crème crue.

Il définit enfin les nouvelles modalités de commercialisation du lait cru par les distributeurs automatiques.

## 1°) La demande d'autorisation de vente de lait cru.

La patente sanitaire, qui était auparavant obtenue suite à déclaration annuelle de l'activité, n'existe plus. Pour produire et vendre du lait cru, les producteurs doivent désormais effectuer une demande d'autorisation auprès de leur direction départementale (de la cohésion sociale et ) de la protection des populations (DD(CS)PP).

## Les producteurs détenteurs d'une patente sanitaire en cours de validité au 1<sup>er</sup> juillet 2012, disposent d'un délais de 4 mois (après entrée en vigueur de l'arrêté) pour effectuer leur demande d'autorisation. Celle-ci doit être déposée auprès de la DDPP au plus tard le 1<sup>er</sup> février 2013.

Il s'agit du document CERFA n° 14788 téléchargeable à l'adresse suivante:

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>

L'autorisation est délivrée sans limitation de durée, de quantité livrée au consommateur et de distance de mise sur le marché par rapport à l'établissement producteur de lait cru. Elle peut être suspendue ou retirée par le préfet ou son représentant en cas de non-respect des dispositions de l'arrêté.

Cette autorisation est accordée après constat par les services chargés des contrôles, lors d'une inspection, que l'exploitation satisfait aux dispositions du présent arrêté ainsi qu'aux du chapitre 1<sup>er</sup> de la section IX de l'annexe III du règlement n° 853/2004 CE fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

## 2°) Les nouvelles règles applicables au lait cru de consommation.

Pour produire du lait cru de consommation, l'exploitation doit utiliser de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection des matériels en contact avec le lait cru. Seuls l'abreuvement des animaux et le lavage des locaux de stabulation peuvent être dispensés de cette obligation.

Il est à noter que l'eau potable, au sens de la réglementation correspond soit à une eau provenant du réseau public, soit à une eau de ressource privée pour laquelle l'exploitant a obtenu une autorisation préfectorale.

Le lait cru doit être refroidi immédiatement après la traite (ou dans le cas de l'utilisation de robots de traite, le plus rapidement

possible après la traite) et conservé à une température comprise entre 0 et 4°, sauf si la mise sur le marché est réalisée dans les 2 heures suivant la fin de la traite.

**Il est possible de mélanger les laits de 2 traites successives au maximum.** Dans le cas de robot de traite ou de mono traite, le mélange de laits peut concerner les laits des traites effectuées sur une période de 24 heures maximum.

## **Le lait cru peut être commercialisé selon les modes suivants :**

➤ Non conditionné au préalable (en vrac) et remis au consommateur final :

- ✓ soit en direct, et dans ce cas, le conditionnement se fait « à la vue du consommateur ».
- ✓ soit par le biais d'un distributeur automatique.

➤ Conditionné au préalable et remis au consommateur final :

- ✓ soit en directe (pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur final)
- ✓ soit via un intermédiaire de type commerce de détail (épicerie, GMS, restaurants,...)

Lorsque le conditionnement a lieu « à la vue du consommateur », il est réalisé dans des bouteilles fournies par le producteur, ou par le consommateur lui-même.

Lorsqu'il y a pré-conditionnement, celui-ci doit se faire sur l'exploitation, dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis, le système de fermeture étant conçus de manière à s'assurer d'une ouverture manifeste.

## 3°) La spécificité des distributeurs automatiques de lait cru.

Le lait cru mis sur le marché via un distributeur de lait cru doit respecter les exigences suivantes :

- Il ne peut s'agir que du lait d'une seule exploitation.
- Le lait doit respecter une température comprise entre 0 et 4°C, dans toutes les parties de la machine.
- Le lait cru doit être renouvelé chaque jour dans le distributeur automatique. « le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement au moins égal à une pasteurisation. »
- Le modèle de distributeur doit être conforme à la réglementation sur la métrologie et la sécurité.
- Les coordonnées de l'exploitation sont obligatoirement mentionnées sur le distributeur.
- Le fonctionnement et l'entretien du distributeur sont sous la responsabilité de l'exploitant.
- Le système de distribution n'est pas une source de contamination du lait.





#### 4°) les règles d'étiquetage.

Une note de service du 13 septembre 2012 précise les modalités d'application de l'arrêté et donne des indications quant aux règles d'étiquetage **qui seront prévues dans le futur** décret et recommande d'appliquer dès à présent ces futures règles. Celles-ci concernent :

- La DLC (date limite de consommation): qui est de J+3 jours (J étant le jour de la traite la plus ancienne). Il est à noter que des dérogations pourront être accordées à des producteurs qui réaliseraient des études individuelles de durée de vie de leurs produits, permettant de faire passer la DLC à J+5 jours (J étant le jour de la traite la plus ancienne).
- Les mentions d'étiquetage : sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel et sur une affichette lisible placée en évidence à la vue du consommateur final lors de la livraison en vrac :
  - ✓ « lait cru, à conserver à +4°C maximum
  - ✓ DLC
  - ✓ « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) »
  - ✓ le nom est l'adresse de l'exploitation
  - ✓ le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet.

#### 5°) Critères microbiologiques applicables au lait cru de consommation.

Nous retrouvons les deux catégories de critères.

##### critères de sécurité

- \* Salmnella (à DLC) : absence dans 25g
- \* Listeria monocytogènes (à DLC) : 100/ml pour tous les types de lait

##### Critères d'hygiène des procédés

- \* Microorganismes aérobies à 30°C ( à la production) :
  - 50 000/ml pour les bovins
  - 500 000/ml pour les autres espèces.
- \* Escherichia coli ( à la production) :
  - 10/ml pour toutes les espèces.

Selon le principe général, la fréquence des auto contrôles microbiologiques est sous la responsabilité de l'exploitant, qui la fixe selon son analyse des risques.

Il est à noter que le critère « micro-organisme aérobies à 30°C » échappe à cette règle lorsque le lait est en partie collectée par une laiterie (la fréquence doit alors être de 2 prélèvements par mois).

Les fréquences d'analyse peuvent se décliner selon 3 situations :

- ✓ Exploitation produisant des fromages et livrant en laiterie.
- ✓ Exploitation produisant des fromages et ne livrant pas en laiterie.
- ✓ Exploitant ne produisant pas de fromages mais livrant en laiterie.

APFI a réfléchi au montage d'un plan de contrôle avec le laboratoire départemental et la DDPP du département.

Bien sûr l'idéal sera d'intégrer ces analyses de lait dans le plan global d'autocontrôles de chaque production établi dans cette démarche. Le laboratoire proposera des plans types.

Pour écrire ce papier, je me suis inspirée de :  
*Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de productions et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.*

Note de service du 10 septembre 2012  
(DGAL/SDSSA/N2012-8186)

objet : lait cru destiné à la consommation humaine directe.

Le laboratoire départementale.

FNEC : note au réseau. 09/10/2012

Je les en remercie.

Catherine BIBOLLET  
Vice-Présidente de l'APFI



## CALENDRIERS DES FORMATIONS

### Les prochaines formations :

- ✎ 8 et 9 janvier à St Paul de Varces chez Aurélie Guyon fabrication Pâte pressée avec Michel Lepage
- ✎ 15 et 22 janvier formation GBPH à Rives
- ✎ 5 et 12 février formation GBPH à Vif
- ✎ 28 février et 1er mars formation pour les producteurs de viande concernant les barèmes de stérilisation et l'utilisation de l'autoclave.

