



Juillet 2012
N° 11

Pampille Caseine et Myosine

Le pari de l'intelligence !

Pour ceux qui n'y étaient pas, mais nous étions tout de même quelques uns, notre dernière Assemblée Générale fut vraiment très intéressante ! D'abord, parce que nous recevions Julie Poirot, de la DGAL et l'une des rédactrices de la note de service sur la flexibilité dans les ateliers laitiers fermiers. Elle nous a présenté cette nouvelle note mais également le fonctionnement des différents échelons réglementaires, depuis l'Europe jusqu'au département. Elle a pu assister à l'ensemble de notre AG et se rendre compte ainsi de notre travail : analyses du LVD 38, interventions sanitaires EM-AS, formations... Nous avons pu échanger avec elle sur notre travail, nos difficultés vis-à-vis des exigences administratives, et également sur les aspects viande. Il y avait comme une forme de soulagement à pouvoir expliquer tout cela à une responsable « parisienne » qui était aussi venue pour écouter. Mais la partie la plus intéressante fut tout de même l'exposé du producteur sur l'accident Listeria qu'il a vécu dans sa fromagerie à la fin de l'année 2010.

Nous avons prévu cet exposé longtemps avant la date de l'AG. L'objectif était, à partir d'un cas concret et assez difficile, d'échanger avec les adhérents sur l'accident même : les craintes concernant les conséquences commerciales et administratives, l'angoisse d'avoir peut-être rendu des gens malades, la remise en cause très personnelle, l'impression d'avoir mal fait son travail, mais aussi la nécessité de réagir rapidement et sérieusement et de résister à l'envie de se cacher la tête dans le sable. Il s'agissait également d'élargir le débat à la maîtrise sanitaire dans un atelier fermier : la routine, les liens parfois difficiles entre l'élevage et la transformation, les défauts d'un atelier qu'on laisse trainer par manque de temps, d'argent et d'énergie, la gestion de ses autocontrôles. Pascale avait accepté de tout mettre sur la table, avec courage et précision. Son exposé était travaillé, ainsi tous les questionnements qui avaient été les siens ont raisonné parmi toute l'assistance avec force et les échanges qui ont suivi ont été d'une grande richesse. Nous étions donc tout à fait satisfaits d'avoir pleinement atteint nos objectifs.

Pour quelques-uns d'entre nous, la satisfaction était encore plus grande car, tout de même, quand quelques

semaines plus tôt nous avons pris la décision d'inviter Julie Poirot à notre AG, la question s'était posée : Fallait-il conserver ce thème pour l'après-midi ? Ou, tout du moins, était-il raisonnable de détailler à ce point un accident sanitaire devant une responsable de l'administration centrale ? Nous avons pris le pari, et ce fut un pari réussi. Certes Julie Poirot était aussi venue pour écouter mais sans doute ne s'attendait-elle pas à autant de transparence de notre part. Elle a apprécié et elle a particulièrement bien compris que dans notre travail l'aspect humain est totalement indissociable des aspects techniques, et que cela est encore plus vrai dans les moments de crise.

Mais là où nous avons le plus gagné sans doute, c'est dans la confiance mutuelle. Certes, nous avons admis que des accidents pouvaient exister dans nos ateliers, mais le nier aurait plutôt démontré notre mauvaise foi et notre incompétence, alors qu'en détaillant ce cas nous avons clairement démontré notre expérience et notre capacité de réaction, ce qui est finalement ce qui compte vraiment. Tout cela est important, car Julie Poirot est l'interlocuteur privilégié de la Fnc sur ces questions, et qu'elle nous a accompagné à la réunion européenne des producteurs fermiers et artisans en Espagne, et qu'elle nous a invité à rencontrer les administrations et associations polonaises.

C'est une vraie collaboration qui est en œuvre aujourd'hui qui peut nous permettre de faire changer les choses à la « source », et cette journée à la Frette y est pour quelque chose !

F. BLANCHARD



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



SOMMAIRE

- > Edito - Frédéric Blanchard
- > Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers - Catherine Bibollet
- > Barème ou not barème !! - Richard Vélasquez
- > Les nouvelles d'APFI (association des producteurs fermiers de l'Isère)
- > Des nouvelles de l'abattoir de Grenoble - Geoffrey Lafosse
- > Compte rendu de l'intervention de Julie Poirot
- > Quelques impressions suite à la formation concernant la vente

- des fromages fermiers assurée par V. Humeau - Marie-Annick Dye
- > Calendrier des formations
- > Circuit court - Marie-France Girerd
- > Et ... nous avons ouvert nos portes Violaine Juge
- > Les nouvelles du syndicat caprin
- > Annonce et invitation



MESURES DE FLEXIBILITE DANS LA FILIERE LAIT ET PRODUITS LAITIERS

1 - Les personnes ressources :

Un groupe d'inspecteurs confirmés mis en place depuis 2008 auprès du bureau en charge des produits laitiers de la DGAL avec des missions spécifiques :

Apport de compétence technique et scientifique :

- Appui ponctuel à une DD(CS)PP, suivi des missions d'inspection

Appui dans l'élaboration des normes et des instructions :

- Participation à la rédaction, relecture, consolidation des textes nationaux, des instructions et des méthodes d'inspection

Relais entre Administration Centrale et Services Déconcentrés :

- Tri, analyse des questions et proposition de réponses aux DD(CS)PP,
- Participation à des actions de formation ou d'harmonisation,

2 - Le contexte de la note de service :

- > Les inspections des ateliers agroalimentaires s'appuient sur :
 - un référentiel réglementaire unique : le paquet hygiène, le Code Rural et de la Pêche Maritime et quelques arrêtés ministériels,
 - les méthodes et outils d'inspection développés par la DGAL :
 - 2 Grilles spécifiques filière lait,
 - 2 Vademecums (production primaire et produits laitiers),
 - la compétence et le jugement des inspecteurs.

> Une adaptation du dispositif réglementaire est nécessaire pour les petites structures :

- Prévus dans le considérant 15 du R.CE 852/2004 pour le système HACCP,
- Par de la souplesse au niveau des locaux, des équipements ou du fonctionnement,
- Par le recours aux GBPH.

Ne se fait pas au détriment de la sécurité alimentaire, Respecte les objectifs du paquet hygiène.

> La note de service du 7/11/2011 est le résultat :

- D'échanges avec la FNEC pendant 18 mois sur les retours de difficultés du terrain,
- De l'apport des personnes ressources pour discuter et valider les points de flexibilité,
- De la volonté de la DGAL de poursuivre l'effort d'harmonisation de l'inspection des petites structures.



3 - Les principales mesures de flexibilité :

Qui ?

- Tous les ateliers traitant moins de 2 millions de litres de lait par an : les producteurs fermiers et des petites entreprises artisanales,
- Quel que soit le statut sanitaire de l'atelier : agréé, dérogatoire à l'agrément ou pratiquant la remise directe au consommateur final.

> A - les locaux

- Des structures simplifiées,
- Des locaux avec plusieurs fonctions,
- la « marche en avant » adaptée dans la filière laitière,
- Des structures en bois...
mais des locaux en bon état, régulièrement entretenus.

> B - les équipements

- Des équipements simplifiés à condition qu'ils permettent de respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des denrées
 - (ex. lave-mains, pédiluves...)
- La corrosion ne doit pas nuire à la manipulation hygiénique des équipements et des produits

> C - le personnel

- Le suivi médical a pour objectif de garantir l'absence de contamination des denrées par les manipulations,
- La tenue est adaptée en fonction de l'activité,
- Les producteurs ont reçu une formation à l'hygiène (dans le cadre du GBPH par exemple).

> D - les matières

- Analyses du lait adaptées pour les producteurs fermiers sur le critère germes à 30°C ou pour les antibiotiques,
- Des analyses réparties sur toute la période de production,
- Utilisation d'eau potable dans tous les locaux où il y a une manipulation de lait et de produits laitiers.

> E - fonctionnement

- Des enregistrements qui peuvent se limiter aux seules non conformités, aux opérations de nettoyage exceptionnelles,
- Les températures des locaux sont adaptées aux technologies utilisées,
- Respect des impératifs technologiques (moisissures utiles par ex.)... mais des locaux correctement et régulièrement entretenus.



➤ F - plan de maîtrise sanitaire PMS

- Le GBPH personnalisé à l'atelier du producteur permet la mise en œuvre simplifiée de l'HACCP,
- Il n'y a pas de «CCP obligatoires», les bonnes pratiques d'hygiène suffisent dans beaucoup de cas.
- Le plan d'autocontrôle :
 - concerne les matières premières,
 - toutes les productions de l'atelier,
 - si besoin l'environnement,
 - réalisé régulièrement tout au long de l'année.
- Les résultats sont exploités et les non conformités sont traitées avec des mesures appropriées.

4 – Les évolutions possibles :

Le contenu de la note de service pourra être complété en fonction :

- Des échanges réguliers entre la FNEC, la FNPL et la DGAL,
- Des retours du terrain par les DD(CS)PP via les échanges de pratiques qui vont être mis en place cette année.

Globalement la situation des ateliers fermiers s'améliore régulièrement :

- Au niveau des locaux et des équipements,
- Au niveau du fonctionnement.

Une situation qui demande à être consolidée par des actions à la fois des professionnels et des services de contrôle.

➤ Côté professionnels :

- Améliorer les possibilités d'accès des producteurs à des structures

d'appui technique dans les départements à faible effectif de fermiers,

- Continuer à développer l'offre de formation à destination des producteurs en particulier au GBPH,
- Faire évoluer le GBPH pour qu'il reste un outil pertinent adapté aux besoins des producteurs fermiers et aux exigences du paquet hygiène.

➤ Côté services officiels :

- Proposer aux inspecteurs des formations plus orientées « technologie »,
- Maintenir des échanges réguliers avec les inspecteurs de ce secteur via le réseau des personnes ressources lait,
- Garantir une inspection harmonisée de la filière par l'utilisation des outils d'inspection (grilles, vademecum) et l'Assurance Qualité (supervision, recours et réclamations).

Merci à Julie Poirot pour la qualité de son intervention.

De manière claire et concise, elle nous a précisé et clarifié ce qui nous semble souvent touffu et complexe. Nous donnant ainsi des clefs pour continuer à posséder les moyens de prendre nos responsabilités.

Catherine Bibollet

BARÈME OU NOT BARÈME !!

Depuis quelques mois durant leurs visites les inspecteurs de la DDPP demandent aux producteurs fermiers "viande" qui ont un autoclave de leur fournir des barèmes de stérilisation validés.

Mais qu'est-ce que ce fameux barème de stérilisation ?

Ce barème est défini par une température et un temps de stérilisation.

Ce sont les deux paramètres que le producteur fermier règle sur l'autoclave.

Par exemple : 115 °C/60 minutes

Le barème s'établit en fonction de :

La nature du produit

L'emballage

Le nombre de micro-organismes contenus dans le produit avant stérilisation. C'est la charge microbienne initiale. Elle peut s'évaluer par les analyses sur les produits avant stérilisation.

Du type d'autoclave employé, du fluide chauffant (eau ou vapeur), du temps de montée en température et de la durée de refroidissement.

Généralement les adhérents APFI ont depuis longtemps défini eux mêmes leurs barèmes de stérilisation et leurs valeurs stérilisatrices en validant leurs bonnes pratiques par des analyses microbiologiques et depuis 2 ans par la mise en place de tests de stabilité (fuitage+ bombage) à chaque autoclave.

Jusqu'à présent, la réglementation française imposait une valeur stérilisatrice minimum à atteindre au cœur du produit pour éliminer tout risque d'intoxication par Clostridium botulinum.

La valeur stérilisatrice minimale était de 3 minutes.

La réglementation depuis le 1^{er} octobre 1996 a supprimé cette règle, le fabricant est pleinement responsable de sa stérilisation.

Les auto-contrôles microbiologiques et les tests de stabilité font office de preuves en cas de litiges.

L'association APFI consciente de la position de l'administration et en même temps des enjeux de nos producteurs fermiers a mis en place différentes actions :

Formation pour tout les utilisateurs d'autoclave une fois par an "



Bien maîtriser ses techniques de stérilisation, la prochaine étant le mardi 25 septembre 2012.

Le suivi par Richard Velasquez et la création d'une procédure "Autoclave" avec la mise en place de tests de stabilité pour chaque autoclave.

2 à 4 fois par an suivant les quantités stérilisées, d'une analyse microbiologique complète.

Pour être encore plus performant, APFI a décidé suite à la demande de Jacques Rimbault (producteur fermier de volailles à St Just de Claix) de faire participer Richard Velasquez à la formation prévue le 22 et 23 mai à Auch sur "La mise au point des barèmes de traitement thermique" organisé par le CTCPA (Centre Technique Agroalimentaire) organisme agréé pour la validation des barèmes de stérilisation, afin d'avoir une personne plus experte sur le sujet, et de pouvoir répondre aux attentes de l'administration et de nos adhérents.

Cette formation permettra aussi de mettre en place un stage sur "savoir mesurer, calculer, identifier, comprendre les modalités de ces barèmes de traitement thermique" (25/09/2012).

Nous pensons que toutes ces actions permettront d'avancer dans nos bonnes pratiques quotidiennes, et en même temps d'apaiser les tensions qui peuvent s'exprimer lors de visites des inspecteurs de la DDPP de l'Isère.

Richard Velasquez

LES NOUVELLES D'APFI

(association des producteurs fermiers de l'Isère)



Le 12 janvier 2012
réception de producteurs fermiers d'Ile de France,
visite dans le nord Isère, le vercors et la Chartreuse.

Les 26/27 janvier 2012
journées règlementaires sur Paris,
participation de Pascale Francillon
et rencontre de Julie Poirot.

Le 3 et 10 février 2012
formation commerciale avec Valérie Humeau.

Le 6 mars 2012
Conseil d'administration et préparation
de l'assemblée générale.

Le 9 mars 2012
rencontre au Conseil Général pour
la demande de subvention 2012.

Le 20 mars 2012
Assemblée générale d'APFI avec temps fort sur la note
de flexibilité présentée par J. Poirot et commentée par
la DDPP (MM. Colardelle et Moulin),
et présentation par un producteur d'une alerte sanitaire.

Les 4 et 17 avril 2012
formation GBPH autour de l'atelier
de M^{me} P. Perrot en brebis laitières.

Le 7 mai 2012
Conseil d'administration,
bilan de l'Assemblée Générale,
et proposition des actions à conduire :

participation à la foire d'Espelette
organisée par l'association des producteurs
basques IDOKI le 10/08/12

mise en route
prochaine du site
internet.

proposition de formation d'aide
à la rédaction
du PMS pour les fromagers en septembre.

DES NOUVELLES DE L'ABATTOIR DE GRENOBLE

La société d'exploitation de l'abattoir de Grenoble, ABAG SAS, est en redressement judiciaire depuis le 20 mars dernier avec une période d'observation de 6 mois.

Le groupe d'usagers de l'abattoir, qui s'était formé en septembre 2011 dans le but de chercher des solutions pour le maintien de cet outil, s'organise pour proposer un plan de reprise de l'activité.

Ainsi, le groupe s'est constitué en association, «l'association des usagers de l'abattoir de Grenoble», afin d'avoir une existence juridique. En parallèle, le groupe a missionné deux experts pour les aider à définir les travaux à réaliser pour rénover et redimensionner l'abattoir aux besoins de la filière locale. Ce travail est aussi l'occasion de recalculer les coûts d'exploitation pour une dimension réduite.

Une enquête a également été lancée auprès des éleveurs et bouchers qui se sont engagés en faveur du nouveau projet (une centaine pour l'instant) pour recenser les besoins

de tous les usagers afin d'être sûr que le projet réponde à ce qu'ils attendent.

Le groupe a pour objectif de finaliser le projet pour le mois de juin et de le soumettre alors au SYMAA (Syndicat Mixte Alpe Abattage - composé du Conseil Général de l'Isère et de la Ville de Grenoble) dans ce délai. Le projet pourra alors être proposé à la délibération des élus du SYMAA et, si celle-ci est favorable, être envoyé au tribunal de commerce en septembre prochain pour la reprise de l'activité de l'abattoir.

Espérons que ce projet pour le maintien d'un outil d'abattage multi-espèce de proximité aboutisse, ce qui ne pourra se faire sans le soutien de tous.

Association
des usagers de :

***l'abattoir de Grenoble
rue de la Louisiane
38120 Le Fontanil Cornillon
contact téléphonique :
Eric Rochas,
06.08.89.09.29***

Geoffrey Lafosse

Compte rendu de l'intervention de Julie Poirot

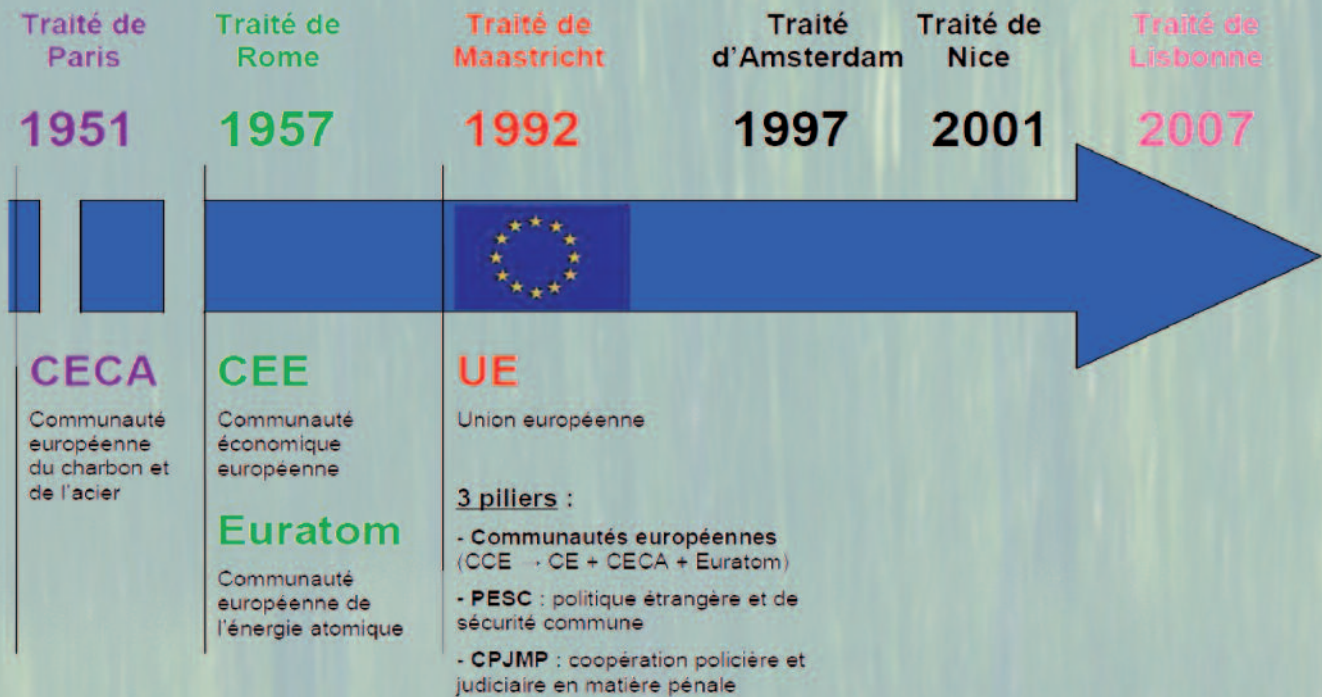
à l'assemblée générale du 20/03/2012.

Julie travaille à la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation)

De l'Europe au département : une articulation administrative.

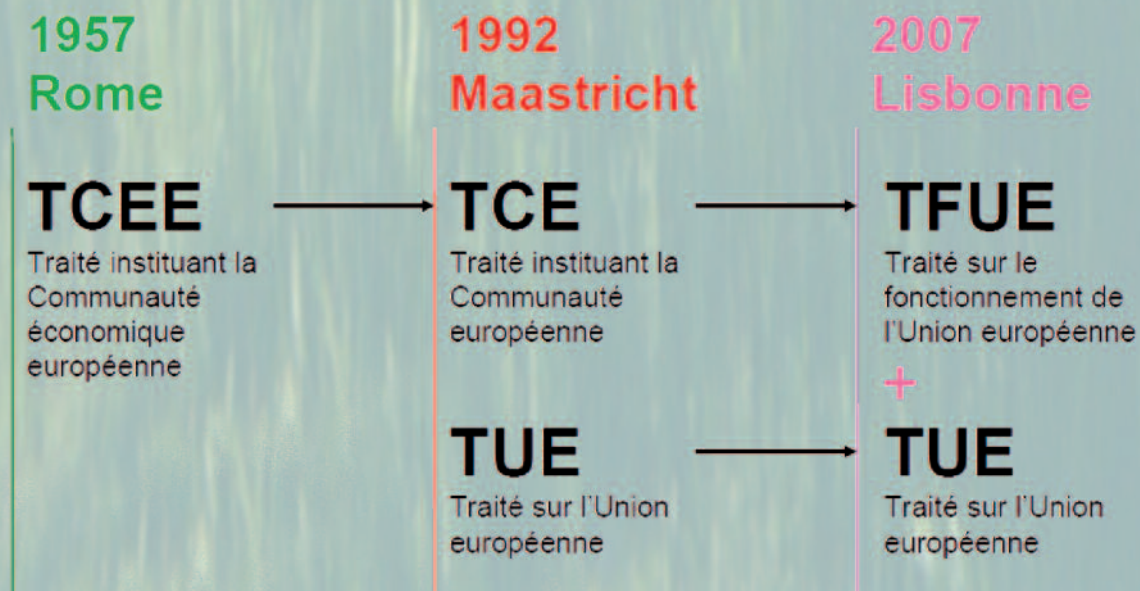
27 états qui ne sont pas seulement une puissance économique.

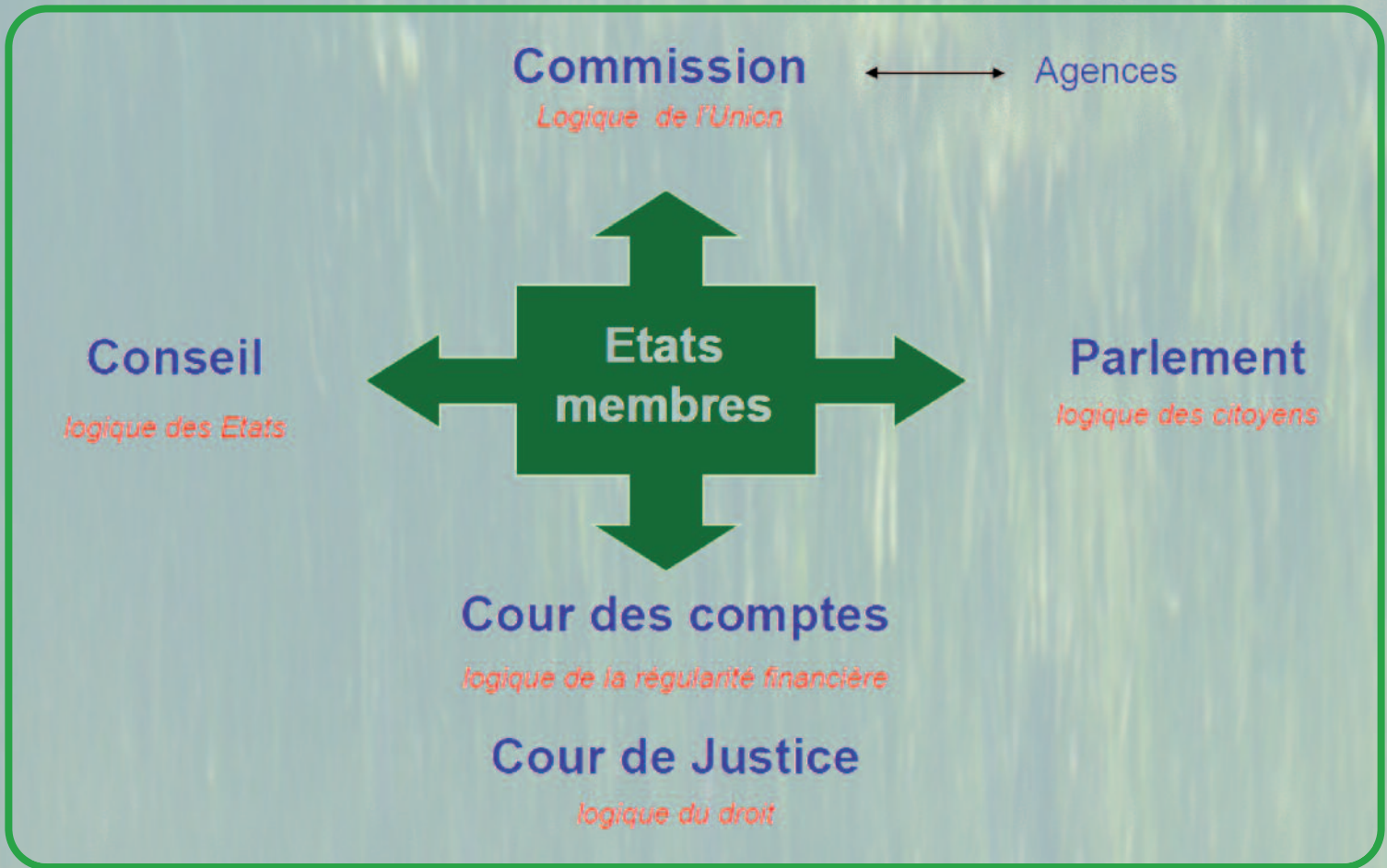
L'Union Européenne, un processus dynamique :



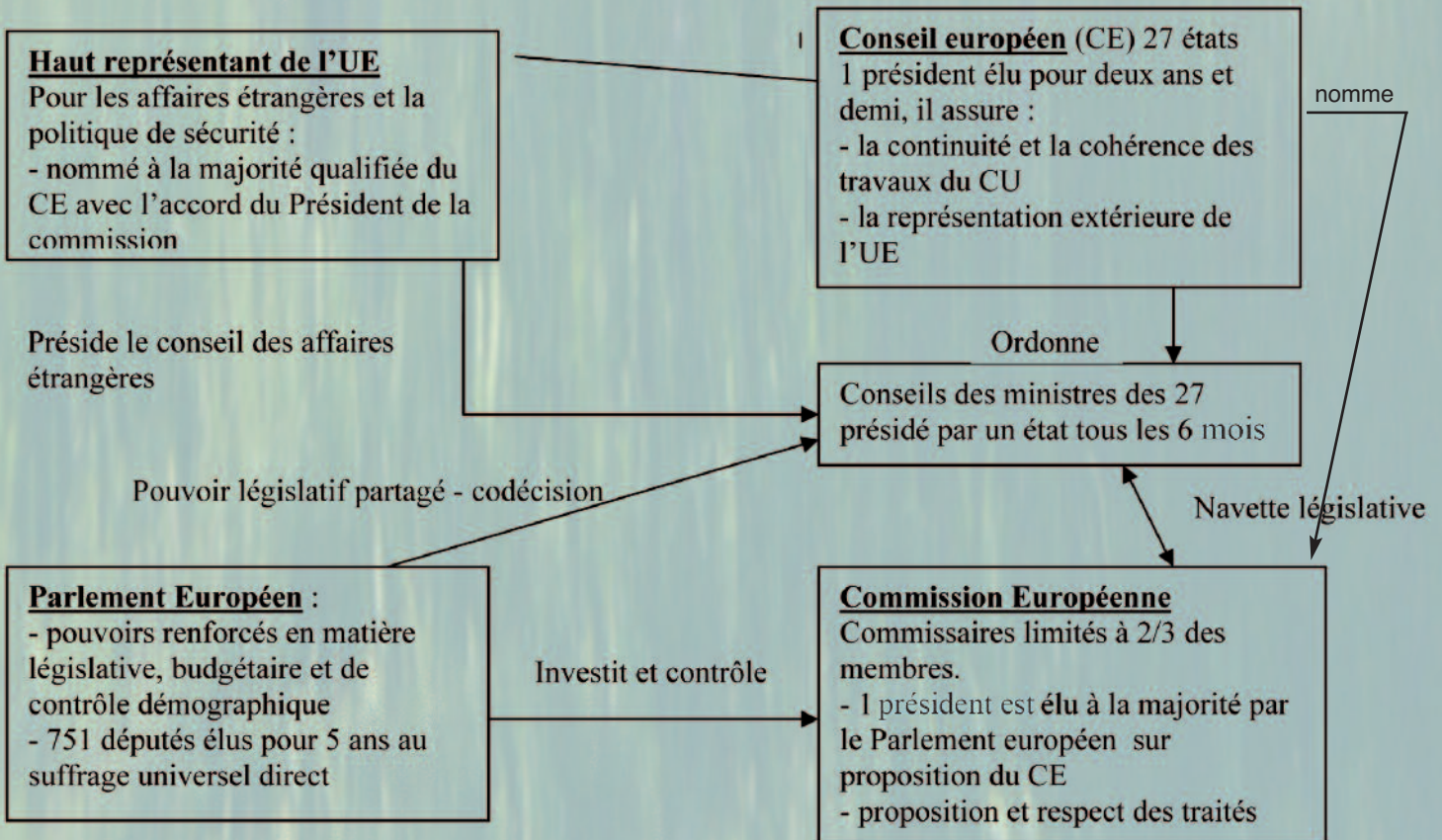
Changement juridique apporté par T. Lisbonne

- Disparition de la **Communauté européenne**, dans les termes et dans les faits.





Fonctionnement des institutions de l'UE :



Droit dérivé :

Législation et réglementation dans l'UE

Procédure législative

=> Adoption des actes législatifs

1. Proposition par la Commission
2. Transmission au Conseil et PE – Consultation du CESE et CDR
3. Procédures de codécision / législative ordinaire (la plupart des actes qui nous concernent), consultation ou coopération

Procédure de comitologie

=> Exécution des actes législatifs, le Conseil et le Parlement délèguent cette responsabilité à la COM

Chaque acte législatif précise l'étendue des compétences d'exécution attribuées à la COM par le Conseil et le Parlement

De Bruxelles à Paris :

Proposition de la Commission européenne



Négociations et adoption par le Conseil et le Parlement



Adaptations éventuelles au niveau national :
ex. abrogation d'anciens textes, spécificités nationales à prévoir, transposition pour les directives, etc.



Au niveau national :

- > Loi : projets de loi par le gouvernement, propositions de loi par un parlementaire
- > Règlement : décrets ou arrêtés, pris par le ministre
- > Infra-réglementaire : instructions envoyées aux services
- > Au niveau départemental : le préfet = présence et continuité de l'Etat - ex. : agrément, APDI, autorisation, etc.

Un exemple : matériaux traditionnels :

- > Réglementation européenne
 - ✓ Règlement 852/2004 du Parlement et du Conseil
 - ✓ Complété par un règlement de la Commission 2074/2005
 - ✓ Souplesse pour l'utilisation des matériaux traditionnels, à adopter par chaque EM (état membre)
- > Projet d'arrêté rédigé au niveau national
- > Consultations indispensables : ANSES, autre ministère (DGCCRF)
- > A compléter par une instruction des services

L'office alimentaire et vétérinaire (OAV) :

- Contrôle des services officiels par l'office alimentaire et vétérinaire
- Vérifie, au sein de l'UE, le respect des prescriptions législative de l'UE
- Contrôle, dans les pays tiers exportant vers l'Union, le respect des conditions d'importation

QUELQUES IMPRESSIONS SUITE A LA FORMATION CONCERNANT LA VENTE DES FROMAGES FERMIERS ASSURÉE PAR V. HUMEAU

Cette formation a abordé plusieurs thèmes :

- Les facteurs explicatifs du comportement du consommateur : « le marketing ne crée pas le besoin mais influence les désirs ». Un achat se fait soit par motivation, soit il n'est pas réalisé à cause d'un frein.
- L'achat = « vouloir d'achat + pouvoir d'achat » avec présentation des évolutions de consommation.
- La consommation face au prix, face aux risques sanitaires, face à la proximité et aux labels.

Ensuite, il y a eu une longue présentation du contexte Isérois et de tous les acheteurs potentiels dans les circuits directs, courts et longs avec grossistes et affineurs. Le thème de la restauration collective a été bien détaillé.

Les GSA ont été largement présentées aussi bien sur leurs identités que sur leur fonctionnement, organisation, planigrammes, merchandising etc...

Un point particulier a été fait sur l'association « petit producteur » et son fonctionnement.

Le dernier point abordé concernait la fixation du prix de vente après avoir évoqué l'importance de l'emballage et les conditions légales de création de fichier client.

J'ai questionné l'un des participants, Bruno Simian, sur ce qu'il avait comme ressenti 5 mois plus tard.

Cette formation a eu deux intérêts,

- > d'une part un apport fondamental de connaissances très large, avec toujours des réponses précises à nos questions ;
- > d'autre part des échanges très riches entre les participants, certains ayant beaucoup plus d'expérience ont accepté de nous faire partager leurs connaissances et cela permet vraiment à chacun de se situer : son produit/sa qualité/son prix et l'intérêt du choix de nos réseaux de vente.

Depuis j'ai effectivement mis en pratique ce que j'avais compris pour démarcher de nouveaux clients. La réflexion sur mon prix acceptable m'a amené à refuser un nouveau client auprès de qui j'aurais perdu de l'argent et du temps, et de ce fait ensuite j'ai osé en solliciter d'autres qui ont accepté mes conditions.

Par contre dans ce secteur aussi, il faut rester au courant des évolutions et il est important de réaliser régulièrement des formations ou au moins des temps d'échanges.

Marie-Annick DYE



CALENDRIERS DES FORMATIONS

18 septembre 2012	Formation plan de maitrise sanitaire en fromage fermier avec Marie-Annick DYE
25 septembre 2012	Bien maîtriser sa stérilisation avec Richard Vélasquez
26 septembre 2012	Conditionnement sous vide Méthode et choix de matériel avec Richard Vélasquez
9/13 et 14 novembre et 14 décembre 2012	Plan de maitrise sanitaire avec Richard Vélasquez
16 et 17 octobre 2012	Stage alimentation des brebis laitières avec B. Druх
19 et 20 novembre 2012	Stage fabrication yaourts, crèmes desserts, beurre avec Cedric Albert
5 et 9 novembre 2012	Stage affinage lactiques avec Michel Lepage
29 octobre 2012	Stage Pâte molle avec Michel Lepage.

CIRCUIT COURT

Des enjeux économique ? Des enjeux sociaux ? Un changement de priorité des consommateurs ? Une création de valeur ajoutée ? Des compétences multiples...

Depuis Avril 2009, le circuit court a une définition officielle. Selon le Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation et de la pêche est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire.

Les Enjeux politiques : une priorité gouvernementale :

De 2007 à 2009 le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche a lancé un plan « développer les circuits courts » pour permettre d'améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser, de former les agriculteurs ; offrir une aide à ceux qui s'installent et mieux organiser ce mode de vente.

Par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, avec le projet SALT (Systèmes d'alimentation territoriaux), l'état renforce sa position en fixant l'objectif de recourir pour ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution.

C'est pour répondre à cet objectif qu'une identification de l'offre de produits agricoles et agroalimentaires locaux pour la restauration collective est réalisé par la chambre d'agriculture sur certains territoire de l'Isère. Or, se lancer dans les circuits courts nécessite des compétences, des investissements en temps et en équipements.

UNE TENDANCE DE FOND : des enjeux en termes d'emploi

Les circuits courts se développent. C'est une tendance de fond qui va progressivement modifier le paysage agricole. Ainsi aux Etats Unis, assiste t-on à la montée en puissance des productions locales et des circuits courts. 1 ferme sur 10 pratique la vente directe, soit une hausse de 45 % en 4 ans. Mise en place suite à la demande de consommateurs attentifs à une alimentation saine, juste et propre, une partie de la production agricole est en train de passer d'une logique de l'offre à une logique de demande. Les américains s'impliquent dans la lutte contre l'obésité et répondent à une demande de consommer autrement.

Disparition des petites exploitations, baisse des revenus, hausse du foncier sont des réalités auxquelles est confrontée l'agriculture depuis quelques années. Avec les circuits courts les agriculteurs souhaitent se réapproprier l'aval de la chaîne de production, pour diversifier leur activité qui n'est plus limitée à la seule production.

En 2005, en France 16,3 % des exploitation expérimentaient la vente directe. Cela représente 26,1 % des unités de travail (UTA).

Un changement de priorité des consommateurs.

Les circuits courts correspondent à une nouvelle attente des consommateurs que les crises sanitaires et financière accentuent. Ceux-ci sont en demande croissante de produits du terroir, d'aliment bio et de produits locaux ; recherche des produits frais, de meilleurs goût, une excellente traçabilité le tout à un prix raisonnable. Ensuite viennent les critères qui donnent du sens à l'acte d'achat. Soutenir l'économie locale, favoriser l'emploi ou encourager les bonnes pratiques environnementales.

Ce qui est nouveau c'est la diversification des formes de vente en vente directe. A côté de la vente sur les marchés de nouvelles formes de vente se développent : livraison de panier fermier, magasins de producteurs, sites Internet, etc.... qui grappillent des parts de marché à la grande distribution.

Mais attention des compétences multiples , une charge de travail et un coût supplémentaire.

Travailler en circuits courts nécessite des compétences multiples. Il faut être à la fois :

Un bon producteur qui maîtrise la qualité de ces produits

Un artisan des métiers de bouches, qui connaît la réglementation et qui est capable de réaliser des recettes originales, de développer une gamme de produits.

Un commerçant qui développe la relation avec ses clients.

Acquérir ces compétences demande du temps et un investissement personnel ? Ces compétences s'ajoutent à celles plus classiques : stratégie, gestion, prise de risque, organisation du travail....

Se lancer dans les circuits courts demande de rechercher ses clients et créer soi-même son marché. C'est un investissement important car les consommateurs ont déjà leurs habitudes. Posséder et développer un goût pour la prospection commerciale est indispensable.

La commercialisation demande de pouvoir se dégager du temps car c'est bien là en partie que se situe notre marge ou notre difficulté.

Des solutions envisagées peuvent être la collaboration avec d'autres producteurs pour offrir une gamme complète aux consommateurs. Or, certains producteurs optent pour l'indépendance qu'ils cherchaient en s'impliquant dans les circuits courts.

Cependant le développement des circuits courts est confronté à plusieurs freins. Il est difficile pour les producteurs de proposer une offre régulière et pérenne parce que le consommateur est habitué à une régularité d'approvisionnement et à une diversité de produits.

La transformation et la vente nécessitent aussi l'investissement dans des équipements souvent coûteux.

Le circuit court reste consommateur de main d'œuvre qui peut être sous évalué.

Toute nouvelle proposition de marché par une commune, d'autres producteurs ou autres peut rapidement désorganiser un système de vente directe qui fonctionnait bien. Comment rester solidaire des autres producteurs, en respectant les concurrences et sans être victime ?

Qui pense à répondre à ces questions ? ...avant de lancer de nouvelles propositions...



ET ... NOUS AVONS OUVERT NOS PORTES !



Les 5 et 6 mai 2012, nous avons participé aux portes ouvertes « Prenez la clé des champs » pour la seconde fois. Pour tout dire, au départ, nous n'étions pas très attirés par le concept mais comme l'un des associés du GAEC était bien motivé, nous avons tous cédé en spécifiant bien qu'une fois n'est pas coutume et que l'on aviserait après.

La première année n'a pas été exceptionnelle en terme d'affluence (apparemment moins de fréquentation cette année là de façon générale). Le bilan était donc mitigé.

De ce fait, la seconde année nous étions hésitants mais on ne sait trop comment nous nous sommes encore laissés convaincre ! « Une année ça veut rien dire, il faut au moins le faire 2 ans de suite », « On a plein de stocks à cette époque ».

Nous voilà donc repartis pour un tout nouveau tour et je crois qu'au final nous avons bien fait de céder...

Nous avons mieux communiqué avant (petit feuillet spécifique à notre ferme en plus des livrets habituels distribués sur nos marchés, magasins de producteurs...). Ce qui est intéressant c'est que l'on touche un large public grâce à la communication des uns et des autres.

Sans trop se compliquer la vie nous avons essayé d'intéresser le public et de leur faire passer un bon moment : un accueil sympa, une estimation de poids pour gagner une tomme (pâte pressée), des recettes, des panneaux explicatifs (élevage, transformation, séchage en grange), un atelier pour les enfants, une dégustation variée et joliment présentée et bien sûre des bénévoles au top pour animer tout ça !

Nous pensons avoir eu environ 1000 visiteurs (en

tout cas au moins 700, enfants compris). Visiblement, les gens ont été très intéressés et ont apprécié leur visite.

Les personnes déjà clientes sont contentes de découvrir où et comment sont fabriqués les produits qu'ils achètent. Les personnes qui ne nous connaissaient pas ont découvert notre existence (beaucoup ont demandé où nous vendions, ce sont donc des clients potentiels).

Nous avons aussi rencontré un certains nombres de professionnels (ils profitent de cette journée pour venir) qui sont intéressés par notre système et avec qui nous pouvons échanger sur des points plus techniques.

Notre travail prend, lors de ces deux journées, une toute autre forme ! Beaucoup d'échanges et d'intérêt vis à vis de notre métier, c'est assez valorisant je trouve !

Valorisant mais pas de tout repos. Je ne peux pas nier qu'en amont cela demande pas mal d'organisation, de travail (surtout au départ) et beaucoup de bénévoles. Nous avons assurés nos marchés habituels samedi et dimanche matin, donc pour être prêts à 10 heures...

Nous étions 8 ou 9 en permanences et le dimanche il aurait fallu être deux personnes supplémentaires !

En gros on ne chôme pas mais le jeu en vaut la chandelle !

Au final ? Fatigués mais contents !

Et l'année prochaine ? Je sens qu'il va nous dire « jamais deux sans trois ! »

Violaine Juge



LES NOUVELLES DU SYNDICAT CAPRIN



Le 10 janvier 2012
Assemblée générale à La Frette

Le 23 Janvier 2012
rencontre chez Thierry Gabriel
avec la filière caprine régionale et le projet de diagnostic
sur la filière viande caprine
(chèvres de réforme et chevreaux)

Le 30 janvier 2012
rencontre avec les GDS :
point sur les dossiers Captav,
avec et projet de section caprine

Le 9 février 2012
participation à la journée installation
avec Richard Armanet, réception des futurs candidats
et témoignage de Mélisa Mailler

Le 19 avril 2012
création de la section caprine du GDS
avec Thomas Nunge élu comme représentant

Le 22 mai 2012
Conseil d'administration, renouvellement du bureau,
proposition de pistes de réflexion
pour la prochaine rencontre régionale chargée de réfléchir
à l'avenir de la filière caprine en Rhône-Alpes.
(avec le CROF, le PEP et les acteurs départementaux).

Le 22 juin 2012
Deuxième rencontre au niveau de la région
sur les perspectives d'avenir :
les principaux atouts et contraintes ont été balayés.
Réflexion sur les types d'accompagnement, d'encadrement
technique, et d'animation de la filière. Les acteurs du PEP,
du Conseil Régional, de la Chambre Régionale ont
participé au travail. Un constat : le profil des éleveurs
change vite, leurs soucis aussi il faut donc modifier nos
approches techniques pour faire évoluer le métier de
chevrier qui doit être plus rentable, avec un travail moins
pénible et
une approche administrative à simplifier sans ajout
de nouvelles contraintes imaginées par des services
qui ne sont même pas dans des obligations administratives.

Les prochaines dates à retenir :
Journée portes ouvertes du PEP caprin
en Savoie le 27/09/2012.



ANNONCE ET INVITATION

Annonce :
a vendre véhicule fiat scudo
avec caisson frigorifique (800 l)
occasion tél : 06 88 43 00 19

Invitation :
participation à la foire d'ESPELETTE le 10 août 2012
pour un peu de vente et échanges
avec l'association Idoki de producteurs fermiers.
Il reste quelques places .
Merci de contacter M.A Dye rapidement si vous êtes intéressé
tél. 06 81 44 95 47.

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



LA TECHNIQUE FROMAGERE

«En texte et en Images»
«Pour les fromagers fermiers, fromagers fermiers et artisans fromagers»
Michel Lepage

Prix : 50,00 euros

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

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

Toutes les questions techniques que vous vous posez...

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

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

À l'ordre de :
M. LEPAGE
2, Avenue des Miniers
37180 Mulsans

La technique
fromagère
dans un livre !

200 pages !

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...



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

isère
CONSEIL GÉNÉRAL