

Octobre 2011  
N° 9

# Pampille Caseine et Myosine

Un Week-end en Italie,

Certains pourraient penser que la vie de représentant des producteurs fromagers fermiers, c'est vraiment la belle vie : après un petit voyage à Bruxelles ce printemps, me voilà parti pour un week-end en Italie, pour la traditionnelle foire aux fromages organisée par Slow Food. L'objectif, avec mes collègues de la F nec, et de plusieurs autres pays européens étant d'y déclarer officiellement la naissance du Réseau Européen des Fromageries Fermières. Pourtant, même si le cadre et le temps était magnifique, ce ne fut vraiment pas un week-end de farniente.

À peine arrivés, après 4 heures de route et déjà légèrement en retard, une réunion avec tous nos collègues allemands, italiens, espagnols, suédois, hollandais, ... et en anglais s'il vous plaît ! Pas facile, facile, d'autant plus qu'il s'agissait, au bout de près de deux ans de travail en commun d'essayer de mieux formaliser notre réseau et ses objectifs.

Comment rassembler des artisans fromagers, allemands ou suédois, dont certains transforment plus d'1 million de litres de lait par an avec des petits producteurs espagnols adeptes du bio mais qui n'ont pas le droit de produire au lait cru. Quelle place pour notre production fermière si spécifiquement française, mais qui bénéficie d'une définition réglementaire ? Les premières propositions visent souvent à trier, par la taille de l'atelier, le caractère local de la production, le lait cru, le bio, etc...

Mais finalement, la réponse est simple, plutôt que de chercher à exclure, par des normes, des limites ou des chartes, il vaut mieux essayer de se regrouper autour de ce qui nous anime vraiment. Il vaut mieux nous rassembler autour d'objectifs que l'on a en commun.

Nous voulons voir survivre nos

petites productions traditionnelles et locales, même si ces mots n'ont pas exactement le même sens dans tous les pays. Nous voulons défendre les fabrications au lait cru même dans les pays où elles ne sont plus autorisées. Nous voulons continuer à travailler avec nos mains, à échelle humaine, à défendre le goût et la typicité de nos produits. Nous voulons résister à l'uniformisation des pratiques de transformation et des modes de vie, résister à l'application brutale et conformiste de règlements que l'on sait nécessaires mais que nous voulons voir s'adapter à nos pratiques. Nous nous battons contre l'application irresponsable et paresseuse du principe de précaution.

Le lendemain, après un repas du soir très animé et une nuit de sommeil trop courte nous avons tenu notre conférence publique qui a connu un franc succès, avec plus de soixante personnes présentes dont de nombreux journalistes : une belle déclaration de naissance !

Et pour conclure, un fabuleux plateau de fromages de diverses régions d'Europe. Plus besoin de mots compliqués pour savoir ce qu'on avait à faire ensemble.

F. BLANCHARD





# SOMMAIRE

Un week end en Italie, l'éditorial de F. Blanchard.  
Conférence publique du réseau des fromageries fermières Européennes de Yolande Moulem  
Des prix et des coûts : de Jacques Rimbault (producteur de volailles)  
Gestion de crise et responsabilité du producteur : de Pascale Francillon  
Pseudomonas un compagnon de tous les jours... et qui a de l'avenir : de M.A Dye  
Assemblée générale du syndicat caprin : synthèse du débat de Jo Mousseau  
Nos emballages et les déchets qu'ils produisent de Catherine Bibollet, Ferme de Belle Chambre  
Les activités du syndicat caprin de l'Isère : M.A Dye  
Séchage en grange production et coût de ration : de Violaine Juge (GAEC entre Fure et Tour)  
Rappels à propos de la vente indirecte, dans les cantines.. : de M.A Dye  
Les activités d'APFI : de M.A Dye  
Une formation obligatoire mais concrète : de Richard Velasquez  
Un projet qui peut vous servir : de Sonia Guillon (producteur de pigeons)  
Inauguration de la chèvrerie du rocher : de Richard Armanet  
Les chèvres du Rove : de M.A Dye



## CONFÉRENCE PUBLIQUE DU RÉSEAU DES FROMAGERIES FERMILIÈRES EUROPÉENNES "Pour la qualité sanitaire et le maintien des produits laitiers traditionnels en Europe"

Il existe dans chaque pays de l'Union Européenne, un secteur de "petites fromageries". Le lait qu'elles transforment provient en majorité de leur propre cheptel ou de cheptels voisins. Ces fromageries fabriquent des produits localement reconnus, sur la base de savoir-faire traditionnels. Cependant ces fromagers(ères) passionnés sont parfois découragés par les contraintes réglementaires auxquelles ils se confrontent

Le Réseau des fromageries fermières européennes s'est constitué en 2009 pour représenter et défendre les intérêts spécifiques de ces fromageries, notamment auprès des instances Bruxelloises. A ce jour, le réseau est la voix d'environ 13 000 petites fromageries, de neuf pays de la communauté européenne.

La FNEC et la FNPL, au titre de la filière laitière fermière française, y sont très impliquées et sont même un moteur important des travaux menés dans le cadre de la commission hygiène du Réseau.

Cette commission travaille actuellement à l'élaboration d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène communautaire pour ces petites fromageries. Les règles sanitaires auxquelles doivent se conformer les fromagers fermiers et artisanaux sont nombreuses et souvent lourdes au regard des faibles quantités transformées et de la petite taille des ateliers. En effet, ces normes sont basées sur les textes pensés et écrits pour les grosses industries laitières ! Un guide de bonnes pratiques spécifique permettra aux petites fromageries de disposer de préconisations adaptées à leur contexte et de voir leurs pratiques reconnues.

Le Réseau des fromageries fermières européennes, a tenu une conférence publique sur le thème du guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire lundi 19 septembre 2011, dans le cadre de la manifestation "Cheese 2011", organisée par Slow Food à Bra, Piémont, Italie.

Le public présent - plus de 60 personnes issues de divers pays européens - était composé de fromagers, journalistes, agents des services vétérinaires et techniciens du secteur fromager.

Marc Albrecht-Seidel, Directeur de l'association VHM, regroupant les fromageries fermières et artisanales Allemandes, a présenté le réseau européen dans son ensemble : fort de 23 structures partenaires (dont 12 associations de fromagers), réparties dans 16 régions européennes. Le réseau s'est organisé en 4 commissions thématiques : "hygiène", "technologie fromagère", "commercialisation des produits laitiers", "viande caprine,

co-produit des petites fromageries".

Frédéric Blanchard, producteur fermier et vice-Président de la FNEC, a rappelé que les textes européens préconisent une application "flexible" de la réglementation sanitaire, en fonction de la taille des établissements et du caractère "traditionnel" des produits fabriqués. Malgré cela, les fromagers rencontrent toujours des difficultés pour démontrer aux administrations locales ou nationales que leurs pratiques répondent bien aux exigences réglementaires. D'où la nécessité de travailler sur un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène communautaire spécifique. Comme l'a rappelé en conclusion Yolande Moulem de la FNEC, ce guide a vocation à obtenir à terme une validation officielle de l'Union Européenne qui lui donnera un statut de document de référence, sur lequel s'appuieront les petites fromageries de tous les pays de l'Union Européenne.

La conférence s'est achevée sur une dégustation de fromages représentatifs du patrimoine fromager européen.

Contact presse :

Yolande Moulem  
FNEC - HYPERLINK

"mailto:ymoulem@fnec.fr"ymoulem@fnec.fr  
06 77 23 56 32



# DES PRIX ET DES COÛTS



**S**uite à un petit mal entendu lors de ma participation à un magasin de producteurs, j'ai été amené à réfléchir sur les prix pratiqués dans ces structures et les circuits courts, sur la représentation que nous avons du prix de nos produits, et sur la durabilité de ce mode de commercialisation.

Lors de la mise en vente de mes volailles dans un magasin de producteurs, j'ai été informé que l'attente des responsables était de proposer des prix "raisonnables qui permettent à chacun de manger des produits de qualité". Préoccupation louable, certes, mais qui au finale revenait, à vendre mes volailles au prix que je réalise sur le marché ou sur l'exploitation, soit, pour moi, avec une baisse de 25% par rapport à mes prix

de vente, correspondant à la marge du magasin. Cette attente m'a d'autant plus étonné que, vendant en Biocoop mes volailles, leur prix de vente est supérieur de 20 % à ce que je pratique en direct. N'ayant pas accepté cette situation, un autre producteur a proposé ses volailles à un prix de vente 25 % inférieur au mien.

Cette situation m'a interpellé, car, n'ayant ni voiture de luxe, ni villa sur la côte d'azur et ne

m'accordant une rémunération de 12 € de l'heure, il me semble que mes prix de vente sont "raisonnables et permettent simplement à 4 personnes de vivre à peu près correctement de l'activité de l'exploitation".

Pour moi, il est donc tout à fait logique que les frais de gestion du magasin augmentent mon prix de vente et soient neutres pour mon EBE.

## **Des magasins de producteurs pour quels objectifs ?**

La vente en magasin de producteurs doit permettre de vivre correctement de sa production. Il me semblait d'ailleurs, que le développement de ce mode de commercialisation répondait à cette volonté de bénéficier de meilleurs prix de vente

qu'après des distributeurs habituels (grande surface ou commerce local).

Dans les faits, je crains que la tyrannie de la concurrence ne permette pas la pleine réalisation de cet objectif. La volonté de proposer des prix concurrentiels avec ceux pratiqués en GMS, va réduire, non seulement la marge des producteurs mais également ne permettra pas de rémunérer le temps nécessaire à la fonction de vente, aux permanences, aux livraisons et les pertes liées à la reprise des invendus.

Pour que la vente directe soit un développement durable, les prix proposés aux consommateurs doivent valoriser l'ensemble du travail de production mais également toutes les activités liées à la vente.

Plus que la concurrence, c'est la qualité de nos produits qui doit influencer le prix de nos produits. Je pense que dans leur grande majorité, nos clients recherchent avant tout cette qualité.

La vente directe de produits de qualité doit nous permettre de rémunérer correctement nos heures de travail et les compétences mises en œuvre (et elles sont nombreuses). En minimisant nos coûts, ne faisons pas en sorte que les consommateurs

privilégient la vente directe plus pour les prix bas que pour la qualité.

Jacques Rimbault

# GESTION DE CRISE ET RESPONSABILITE DU PRODUCTEUR :

**U**n résultat d'autocontrôle positif, voire une intoxication collective alimentaire à cause d'un produit fermeur défectueux peut conduire chacun d'entre nous à une situation de crise qui peut conduire jusqu'à l'arrêt de la production,

La réglementation européenne du Paquet Hygiène et le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, ont pour base notre responsabilité de producteur fermier et sur bien des points nous laissent la maîtrise de nos processus et des moyens à mettre en œuvre pour fournir aux consommateurs, à nos clients des produits sains. D'un côté, la réglementation laisse la liberté dans le choix des moyens de maîtrise certes, mais d'un autre côté le producteur est tenu d'une obligation de résultats.

C'est donc à nous producteurs de réfléchir à nos engagements et de prendre conscience de nos responsabilités face à l'administration qui est en charge de faire appliquer les textes réglementaires pour garantir les risques sanitaires et de garantir la qualité de nos produits auprès des consommateurs.

APFI, par son engagement, ses pratiques, son expertise au niveau du département et à l'échelon

national, vient en soutien et permet la médiation entre ses adhérents et les administrations concernées et quelque fois aussi les médias en cas d'alerte sanitaire.

Les techniciens qui sont à nos côtés, nous conduisent à la réflexion, à l'analyse de nos problématiques et pratiques en les hiérarchisant afin de mettre des procédures en place au plus vite pour revenir à la norme et surtout d'éviter l'arrêt de la production et de la commercialisation,

Ce sont aussi des personnes riches d'humanité et de bons sens, qui sont des « béquilles » extraordinaires en cas de crise.

Mais il est bon de rappeler que malgré le rôle d'expertise et de conseil d'APFI le producteur reste seul responsable de ses décisions.

C'est bien à lui de penser, de réfléchir, de



s'approprier ses méthodes et d'être capable de les expliquer clairement et de s'engager.

Guidés par la passion de notre travail, nous, producteurs, devons aussi prendre en compte cette réalité afin de pérenniser tant nos productions que l'ensemble de la profession des producteurs fermiers.



Peut-être, réfléchir en amont avant l'incident ou la crise avec des moyens:

- > plan de maîtrise,
- > expertise des techniciens et du laboratoire
- > discussion en interne dans nos fermes lorsque la personne qui produit est différente de celle qui transforme,
- > échange d'expériences entre producteurs
- > communication avec les médias

Réussir à maintenir l'équilibre entre l'application des règlements, le formalisme des procédures, la connaissance de toutes ces règles et la volonté de les appliquer en gardant du bon sens. Avec une charge de travail quotidienne, ceci se révèle parfois être un exercice périlleux!

Rester en réseau est notre force pour connaître la réglementation et pour mieux nous faire entendre.

Cela doit nous permettre de progresser sereinement, d'être efficace et pertinent pour la gestion des risques sanitaires et d'être force de proposition pour ne pas subir une situation de crise.

Pascale Francillon

## PSEUDOMONAS UN COMPAGNON DE TOUS LES JOURS... ET QUI A DE L'AVENIR

Lors de la dernière rencontre des techniciens fromagers nous avons eu la chance d'avoir un exposé sur ce sujet, fait par Karine Fayolle et Françoise Leriche de vetagro Sup de Clermont. Je vais tenter de vous transmettre les principaux éléments qui vous concernent en espérant ne pas trop déformer cet exposé en le simplifiant.

### Classification et caractéristiques

A ce jour 150 espèces pour le genre Pseudomonas

Par exemple :

- Burkholderia (responsables de la maladie de la morve du cheval, de maladies des oignons, du riz. Pathogène aussi pour l'homme immunodéprimé, soupçonnée dans des toxi infections alimentaires).  
Stenotrophomonas maltophilia, germe émergent et aussi responsable de maladies nosocomiales.

En résumé il faut les voir très omni présentes dans notre environnement et aussi très utilisées au niveau industriel, par exemple dans les asséchants de litières, dans les canons à neige (pour faciliter la cristallisation) ou dans le traitement en surface des poires (pour éviter le développement des moisissures).

Dans le milieu naturel elles ont une forte capacité d'adaptation et de résistance.

### Ce sont des bactéries

Gram -, aérobie, mais capables d'utiliser les nitrates en conditions anaérobies, capables d'utiliser des substrats carbonés et produisant des enzymes : protéases, lipases, estérases. (Les enzymes, pour mémoire, sont comparables à des ciseaux qui sectionnent les chaînes de protéines, acides gras etc et donc libèrent de nouveaux composants souvent porteurs de mauvais goût, comme les peptides amers. Mais les enzymes libérées par les flores de surface par exemple peuvent aussi libérer des composants qui auront les goûts aromatiques des produits affinés !!).

Dans les produits laitiers, les enzymes sont produites après le pic de développement des pseudomonas, ces enzymes restent actives à basses températures et bas PH et résistent aussi à hautes températures (traitement UHT). Globalement elles sont responsables de molécules à forte composante

aromatique et modificatrices de texture.

Elles sont souvent psychrotrophes (se développent entre 3 et 28°C) et elles peuvent se développer même en milieu acide.

Elles peuvent produire des pigments verts, bleus, rouges, marrons, rose, et jaune fluo que vous connaissez mieux.

Elles sont capables de produire des substances antimicrobiennes et antifongiques, c'est pour cela qu'elles ont des formes résistantes aux antibiotiques et donc assez redoutables.

Elles ont une forte adaptabilité aux biocides\* alcalins et chlorés. Ceci explique l'importance pour les fromagers de faire régulièrement des lavages acides (acide péraacétique ou phosphorique).

Dans le lait ce sont surtout : Pseudomonas fluorescens, putida, lundensis...Elles peuvent représenter 10 à 75% de la flore totale, selon l'hygiène de traite.

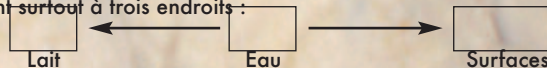
### Méthodes de recherche.

Pour les recherches et les dénombrements, c'est une affaire de spécialistes. Il faut déjà utiliser les bons supports, et ensuite attendre au minimum 4 jours souvent pour dépasser la phase de stress et voir ensuite leur croissance. Enfin il faut s'assurer que les comptages n'ont pas été limités aux colonies jaunes et vertes.

Dernière précision lors d'utilisation des galeries Api, elles ne possèdent que 14 espèces et donc les résultats sont obligatoirement faux (trop imprécis) Attention à l'interprétation des résultats d'analyse (**pour connaître actuellement les deux meilleures méthodes d'analyse, vous pourrez nous demander la nature détaillée du milieu support**).

### Sources et vecteurs de contamination pour les fromages.

Elles sont surtout à trois endroits :



Sans oublier le lactosérum qui peut être source d'enrichissement.

### Voici une idée des limites critiques sur des fromages lactiques

Faible contamination	Contamination moyenne	Contamination forte
En blanc <1000	1000/10 000	>10 000
Affiné <10 000	10 000/100 000	> 100 000



### Sur l'eau

Il est utile de contrôler : l'eau d'alimentation, au bout des tuyaux, et les eaux cachées type bac de trempage, climatisation...

Le protocole de prélèvement et analyses est le suivant :

500 ml à 1 litre avec neutralisant type thiosulfate de sodium. Faire l'analyse sur 100 ml après filtration sur gélose (CFC ou PPA) et incubation longue jusqu'à 72 heures à 25 °C. Dénombrement de toutes les colonies.

Deux types de résultats :

- > soit l'eau d'adduction est très contaminée (>1000CFU/l) donc protocole complet avec filtres, UV désinfection et changement de caoutchoucs
- > soit contamination moyenne et le travail portera plus sur les niches qui servent de réservoir.

### Sur le lait

Il s'agit comme toujours de fractionner les étapes depuis la traite jusqu'à la transformation (machine à traire, tank, cuves de fabrication ..)

Voici les limites critiques pour le lait :

- <100 contamination faible
- 100 à 1000 contamination moyenne
- >1000 contamination élevée.

### Au niveau des surfaces

Vérifier déjà la contamination du matériel juste avant utilisation. Vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage voir désinfection dans ces cas là.

La limite critique c'est 10 UFC/cm<sup>2</sup> sur du matériel propre. Ne pas oublier de prendre des chiffonnettes avec une solution neutralisante.

Comme conseil, il faut déjà éliminer toutes les eaux stagnantes (ou réservoirs de serum dans la fromagerie), veiller à séparer dans les process le nettoyage et la désinfection si besoin (puisque nous avons vu que des faibles taux de chlore peuvent favoriser le développement d'espèces de pseudomonas résistantes) et nettoyer beaucoup plus souvent aux produits acides !!

**Pour tout ce qui concerne les systèmes de désinfection de l'eau par les UV, nous pouvons vous fournir sur demande les principales informations détaillées avant achat et installation.**

En conclusion, la résolution d'un soucis de pseudomonas en fromagerie n'est pas facile. Nous avons vu que les points de contamination et les moyens d'enrichissement sont nombreux. Je pense que la meilleure connaissance de cette bactérie et de toutes ses capacités d'adaptation nous permettra d'avoir plus de bon sens dans nos approches .

Si vous croisez une mozzarella bleue ou un petit nuage qui flotte dans le ciel sachez que les deux sont porteurs de PSEUDOMONAS

M.A DYE

Conseillère en transformation fromagère de la chambre d'agriculture

\* biocide = produit qui détruit les êtres vivants.



Les participants aux dernières rencontres des techniciens fromagers



# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU SYNDICAT CAPRIN

le 11 Janvier 2011 à le Mottier

**V**oici la synthèse des témoignages et échanges en 2<sup>e</sup> partie d'après-midi :

## 1<sup>re</sup> question : Quelles sont les motivations qui vous ont poussé à vous installer en élevage caprins ?

- L'indépendance, pas de compte à rendre à personne,
- L'expérience par des stages en alpage,
- L'expérience du métier précédent au contrôle laitier qui a permis de me faire une bonne idée de la réalité,
- Vie de famille possible (être là pour les enfants) tout en exerçant une activité plaisante et choisie,
- L'envie de créer un truc à soi, un défi, un challenge,
- Le souci d'autonomie et l'envie de s'intégrer au village,
- Une opportunité qui se présentait et la coïncidence que plein d'agriculteurs sont partis
- La liberté d'organiser son temps et de ne pas dépendre d'un patron avec des contraintes d'horaires imposés,
- C'est un projet commun, on ne s'installe pas tout seul,
- Le contact avec la population par le biais de la vente directe,
- L'amour des bêtes et le plaisir qui découle d'un métier qu'on aime,
- Les témoignages des clients qui expriment leurs satisfactions sur les produits,
- Les bons moments du métier qui relativisent la charge de travail.



## 2<sup>e</sup> question : Vous imaginiez vous les contraintes et les risques avant l'installation ? Ou, qu'est-ce qui faisait peur avant.



Rien pour Karine qui ne se pose des questions qu'avec du recul. Heureusement que je ne savais pas tout et il faut peut-être de la naïveté. Il faut le vivre pour savoir si le métier va être pénible ou pas ?

Pas grand-chose sur cette question ...

## 3<sup>e</sup> question : Quelles sont les exigences ?

- La question du revenu dès le départ. Heureusement qu'il y a le revenu du conjoint par un travail à l'extérieur ...
  - La charge de travail est très importante voire trop.
  - La différence qu'il y a de l'idée au projet et du projet à la réalité.
  - Tout est mêlé dans ce métier.
  - La vie de couple et de famille est tributaire des aléas et des contraintes du métier
  - Les choix viennent s'imposer aux autres membres de la famille. Heureusement qu'ils sont là pour nous dépanner. L'entente est indispensable.
  - L'indépendance, c'est bien. Mais parfois la solitude dans la fromagerie devient pesante.
- Il faut savoir gérer la clientèle. C'est bien de passer du temps avec eux, mais parfois, on aimerait bien qu'ils s'en aillent plus vite.
- Si on multiplie le nombre de produits, le système de commercialisation en subit les conséquences. Par exemple la vente tous les week-ends pour améliorer le revenu.
- La gestion du temps n'est pas évidente : élevage, alimentation, soins, naissances, traite, fabrication, commercialisation, récolte foin, entretien des parcs, plus les imprévus. Là aussi, entre le prévisible et ce qui se passe, il y a souvent de grosses différences.
- Si l'on est associés, il faut savoir s'entendre et c'est pas toujours facile tant les personnalités et les caractères sont différents. Il faut beaucoup de confiance.

## 4<sup>e</sup> question : Comment peut-on faire évoluer les choses ?

- D'abord, il faut savoir où on place la barre ?
- Est-ce que j'accepte de revoir ma manière de vivre ? N'y a-t-il pas parfois des blocages psychologiques qui empêchent de revoir nos schémas et le fonctionnement du système ??? Par exemple la mono-traite, l'appel au service de remplacement, la récolte des foin par l'entreprise, un mode de commercialisation à revoir, fabriquer moins de produits et se spécialiser davantage, La priorité dans les travaux et l'indispensable !
- Il faut capitaliser les expériences, les comparer, en tester sans prendre trop de risque
- Ne pas perdre de vue qu'au delà du métier, il y a le projet de vie. Bosser pour gagner sa vie, c'est bien, mais n'est-ce que cela ? Il y a aussi le confort de vie !
- Il y a des priorités à faire. Quelles sont les choses qu'on ne veut absolument pas perdre ? ou abandonner ?





### 5<sup>e</sup> question : Est-ce que ça vaut toujours le coup ?

Sur la base du témoignage de Richard, ça semble plutôt positif "60 chèvres, 800Kg par chèvre, 9 ha de terres, achat de beaucoup de foin.

Je voulais être éleveur depuis toujours. J'aime beaucoup ce boulot. J'ai pas mis la barre trop haute et j'ai su garder ce cap. Il est vrai que quand je me suis installé il y a 20 ans, le contexte économique était plus favorable ou plus facile. J'ai bénéficié des coups de main de la famille.

Bien sûr, j'ai tout calé autour de cette production. Mais il faut savoir garder du plaisir à son travail et avoir d'autres centres d'intérêt. Si j'ai envie d'avoir des ânes, quelques brebis, et bien je le fais, ce sont des moyens de compensation.

Je n'ai aucun scrupule à « glander ». Je pose le vélo pour causer avec les gens que je rencontre. Il est vrai que ma femme s'occupe plus de la fromagerie mais elle aime ça.

C'est un métier où tout est mêlé mais qui n'est pas figé. On évolue. Aujourd'hui, ça va toujours et n'est-ce pas formidable d'avoir son indépendance et de n'avoir aucun compte à rendre à personne" Qu'on se le dise ...

### 6<sup>e</sup> question : Et dans tout ça, qu'attendez-vous des techniciens ?

- La vision extérieure et la confrontation de ces visions sont indispensables.
- Nous, nous avons le nez dans le guidon. Faire le point rien que pour nous remettre en question est nécessaire. Echanger 1, 2 ou 3 fois dans l'année, c'est bien.
- On a besoin de savoir qu'on peut « Bien vivre du lait de chèvres » et c'est l'analyse des pratiques par la technicienne qui peut le démontrer.
- Les conseillers peuvent nous aider à mettre de la cohérence dans le système.
- Certes, on sait qu'on a peu de marges de manœuvre et les temps d'échanges avec les conseillers nous apportent des petits trucs sur lesquels on peut agir.
- C'est à eux aussi de continuer à organiser la formation permanente, en prenant en compte le fait que les besoins évoluent. En 2007, on se posait la question du comment fabriquer de la tome. Aujourd'hui, on a plus besoin d'échanger sur la qualité.
- La mise en place et l'accompagnement de stages peut-être intéressante.

**Et pour finir, voici la question que tout le monde pourrait (ou devrait se poser) : "Après 20 ans d'expérience et que les enfants sont grands, comment rebondir pour bien appréhender les bons moments et ce qui fait du bien".**

Jo Mousseau, le 24/01/2011

## NOS EMBALLAGES ET LES DÉCHETS QU'ILS PRODUISENT

La Ferme de belle Chambre cotisait par adhésion à ECO EMBALLAGES depuis quelques années. Ce mois de juin dernier j'ai reçu un avis de résiliation de mon contrat d'adhésion simplifié individuel.

Je vous avouerai que je n'y est pas prêté grande attention, j'avais d'autres chats à fouetter. Je crois aussi que j'ai fait l'autruche car je n'ai jamais été à l'aise avec cette histoire de recyclage par manque d'informations claires et précises sur ce type d'organisation. Je me suis toujours sentie prise dans un système sans en connaître les tenants et les aboutissements. Petite production, petite entité économique, leur langage n'est pas vraiment le mien et rien ne me paraissait transparent. Les choses étaient tout de mêmes simples car avec ce contrat simplifié je payais un forfait et je n'avais pas obligation de faire apparaître le logo "point vert" sur les emballages. (J'évitais encore un surcoût de production !).

Avec l'avis de résiliation, tout mon questionnement m'est revenu.

Existe-t-il d'autres organismes de ce type ? Ai-je le choix ? Les producteurs fermiers sont-ils soumis à une réglementation particulière ? Etc.

Mon ancien contrat court jusqu'au 31 décembre 2011 donc je vais me donner le temps de répondre à mes questions. En lisant les modalités du nouveau contrat chez ECO EMBALLAGES, j'ai l'impression que je travaille mon chinois !

Je continue mes recherches et je vous en ferai part dès que possible.

Catherine BIBOLLET  
Ferme de Belle Chambre





# LES ACTIVITÉS DU SYNDICAT CAPRIN DE L'ISÈRE DEPUIS LE 01/01/2011

**L'**assemblée générale du 11 janvier au Mottier avait permis un échange entre les jeunes installés et les plus anciens. Vous trouverez ci-contre les grandes idées qui sont ressorties.

**Le 25 mai Thierry Gabriel** a accueilli chez lui l'assemblée générale ordinaire de Capgènes. L'occasion aussi de présenter le travail de sélection réalisé sur son troupeau depuis.... Au moins 1973....

## Les dernières nouveautés réglementaires :

- réaliser les notifications des mouvements d'animaux régulièrement et avec les numéros d'identification pour les reproducteurs.
- obligation d'être en possession d'un CAPTAV (Capacité reconnue + certificat d'étanchéité du véhicule) pour les transports de plus de 2 animaux à plus de 60 km.... (négociation tentée pour des dérogations)

## Les prochains rendez-vous :

- Journée portes ouvertes du PEP le 18/10/2011 du GAEC les Chamoisées à Innimond.
- Journée remise et utilisation du nouveau guide alimentation des caprins avec Frédéric Blanchard et Benoit Desanlis le 10/11/2011 à Voiron.

**L'appel poudre de lait** est en cours et prochainement vous aurez les résultats.



## SÉCHAGE EN GRANGE, PRODUCTION ET COÛT DE RATION

**L**orsque j'ai décidé de m'installer avec mes parents, nous avons fait le choix de construire une nouvelle chèvrerie et d'y intégrer le séchage en grange pour produire un fourrage de qualité .

Nous n'avons pas encore beaucoup de recul sachant que l'installation est effective depuis mai 2010.

Nous travaillons avec 2 types de fourrages (luzerne dactyle et prairies naturelles), la première coupe a eu lieu fin avril/début mai et la fin de campagne début octobre soit environ 3 à 4 coupes sur prairies naturelles et 4 à 5 sur luzerne/dactyle. Le fourrage obtenu est très appétant (moins de refus). Nous distribuons à chaque donnée un foin de première coupe et une 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> coupe. Nous complétons avec un mélange maïs/orge, de la luzerne deshydratée et du tourteau (mélange colza, soja, lin...).

Ci-dessous l'évolution de nos résultats de 2008 à 2011, sachant que :

nous sommes passés dans le nouveau bâtiment en juin 2007 donc peu d'impact dû au changement sur les années concernées.

nous donnions de la matière grasse protégée en 2008 et 2009 et plus après

le foin séché en grange n'a été distribué que pour une partie de l'année 2010 et toute l'année 2011.





Année *	Quantité de lait/chèvre/an (kg)	MG (matière grasse produite/chèvre/an)	MP (matière protéique produite/chèvre/an)	Matière grasse protégée	Fourrage séché en grange
2008	950	34	29	OUI	NON
2009	973	33	29	OUI	NON
2010	1000	35	32	NON	mai à décembre
2011	1054	34	32	non	toute l'année

\*la valeur correspond au cumul des 12 derniers mois sur les résultats du contrôle laitier

Au vue de nos résultats sur les 4 dernières années, on se rend compte que la quantité de lait a nettement progressé +100 kg /chèvre/an (+80 kg depuis la mise en place du séchage) et que la quantité de MP a également bien progressé. La MG n'a pas diminué malgré l'arrêt de la matière grasse protégée cependant le TB (taux butyreux) a diminué mais l'augmentation de la quantité de lait a compensé cette perte.

Nous n'avons pas encore fait analyser nos fourrages mais leur qualité semble s'être améliorée puisque nos résultats progressent tout en diminuant nos quantités de concentrés distribués. Nous chèvres arrivent à maintenir un meilleur état corporel ce qui nous a permis cette année de passer de :

600 à 500 gr de maïs/orge sur 5 mois

450 à 250 gr de luzerne deshydratée sur 10 mois

Sans rentrer dans des calculs très compliqués et juste pour vous donner une idée, cela fait pour 100 chèvres, une économie d'environ :

1,5 T maïs/orge (nous le produisons)\* 220 €/T = 330 €

6 T de luzerne deshydratée \* 260 €/T = 1560 €

Soit un total de 1890 €, ce qui correspond à 19 € d'économie/chèvre/an. De plus l'augmentation de la production laitière peut permettre de garder un peu moins de chèvres pour un même volume produit. Nous sommes passés de 29 kg à 32 kg de MP/chèvre/an ce qui représente 300 kg de plus, je ne sais pas exactement à quoi cela correspond en terme de fromages mais dans notre cas (nous transformons la totalité de la production) si ils sont vendus c'est

une entrée d'argent supplémentaire (difficilement chiffrable).

Il faut aussi prendre en compte le gain de temps au niveau du travail des fourrages sur champ.

Pour être vraiment précis il faudrait calculer la consommation d'électricité utilisée pour faire fonctionner les ventilateurs (nous avons un récupérateur de chaleur sous toiture donc pas de fuel ou autre pour réchauffer l'air) et l'investissement de départ qui s'amortit chaque année.

Il serait intéressant de faire une étude un peu plus poussée sur l'impact économique de l'installation d'un séchage en grange. Pour nous le bilan est plutôt positif, nous avons gagné en production laitière et MP, en souplesse, confort et temps de travail (distribution du fourrage et travail sur champ).

Violaine Juge

## RAPPELS À PROPOS DE LA VENTE INDIRECTE ET DE LA VENTE DANS LES CANTINES OU AUTRES SYSTÈMES DE RESTAURATIONS COLLECTIVE

Le statut de votre atelier de transformation définit vos droits de vente indirecte :

Si vous disposez d'un agrément dérogatoire (ex dispense), vous pouvez vendre seulement 30 % de votre volume transformé en circuits indirects sur un rayon de 80 km (revendeurs simples comme un épicier, un restaurant, une grande surface...) ou une cantine qui ne dépend pas d'une cuisine centrale et ne possède pas d'agrément CE.

Si vous êtes en possession d'un agrément européen, vous pouvez accéder à tout type de revente y compris au niveau des cuisines centrales, etc...

Par contre votre acheteur peut toujours exiger que ses fournisseurs soient titulaires d'un agrément CE.

Dans tous les cas vous devez avoir rédigé votre plan de maîtrise sanitaire.

Voici rapidement décrit le contenu de ce document :

- > (tenue et formation)
- > maintenance des outils
- > mesures hygiènes nettoyage
- > contrôles à réception et expédition
- > détail analyse de risques selon GBPH
- > traçabilité, auto-contrôles et procédure de rappel

Les responsables de restauration sont tenus aux mêmes obligations c'est pourquoi ils surveillent à votre arrivée :

le respect des conditions (horaire, quantité, présentation, température,

DLC, conditionnement)

la tenue du livreur, l'état du véhicule  
les documents d'accompagnement...

Enfin, dans votre plan de maîtrise sanitaire, au niveau de l'analyse des risques, vous avez les auto-contrôles qui figurent comme moyen de contrôle et aussi de maîtrise.

Donc, lorsque vous recevez les résultats d'analyses de vos produits :

1 - avant de les classer vérifiez déjà que tout est conforme datez et signez ce résultat

2 - par contre, si l'un des critères est supérieur à la norme :

\* soit vous connaissez la cause de cette anomalie, vous mettez en place les actions correctives nécessaires et vous vérifiez ensuite le retour à la normale uniquement sur ce critère.

\* soit vous ne savez pas d'où peut venir ce souci, ni comment le résoudre dans ce cas, il est préférable de faire appel à un conseiller (Marie Annick Dye ou Richard Vélasquez) et par votre adhésion à APFI vous bénéficiez des aides du Conseil Général et d'APFI. Cette prestation (diagnostics et analyses) ne vous sera facturée qu'à 25 % de son coût.

**En aucun cas, un auto-contrôle a valeur de certificat de bonne conduite quel que soit le résultat...**

**Soyez donc réactifs avant que les gros soucis n'arrivent.**

M.A DYE

Conseillère en transformation fromagère de la chambre d'agriculture



# LES ACTIVITÉS APFI

depuis le 01/01/2011

Formations réalisés et à propos desquelles je possède un document de synthèse (transmissible sur demande) :

Fabrication pâtes persillées (C. Albert)  
Fabrication beurre crème, yaourt (C. Albert)  
Fabrication de savons au lait (chèvre et jument) (J. Resseguier)  
Connaissance du guide des bonnes pratiques et réalisation du plan de maîtrise sanitaire en transformation fromagère (M. Maritano, M.A. Dye)

## Assemblée Générale du 13/04/2011 :

L'occasion d'un bon échange à propos "des exigences réglementaires et administratives devenant de plus en plus lourdes à supporter".

M. Nucci a longuement participé au débat et souhaite transmettre les revendications des producteurs.

Les producteurs ont également redit leur souhait d'être respectés dans leur travail avec une présomption de bonnes pratiques et non des soupçons de "malfaçons" qui souvent limitent ensuite le dialogue .

## Projet de formations :

### A court terme en technologie fromagère :

15/11/2011 : accidents en fabrication lactique (M. Lepage)

16 et 17/11/2011 : réalisation pâte pressée accidents et affinage (M. Lepage)

23/11/2011 : pâte persillée Bleu du Vercors Sassenage (C. Albert)

Sur début 2012 une formation concernant les techniques d'approche commerciale des différents secteurs : (GMS, grossistes, petits revendeurs locaux et vente directe) avec choix de prix, des positionnements, des stratégies sera proposée avec l'enseignante en marketing déjà contactée en 2006, Valérie Humeau.



Parfois nous avons des besoins ponctuels qui nécessitent des outils spécifiques mais dont l'investissement est difficile à justifier. Je veux parler de matériel pour la transformation et notamment d'autoclave. La réglementation est claire : un atelier de découpe/transformation est autorisé au travail à façon si et seulement si il est agréé CEE.

Jusqu'à l'année dernière j'effectuais l'épreuve d'autoclavage dans un atelier en dispense d'agrément. Suite à une intervention de la DDPP je ne peux plus fonctionner ainsi. Ce n'était pas une surprise, j'étais consciente de ne pas être dans

# UNE FORMATION OBLIGATOIRE MAIS CONCRÈTE

Le 10 février 2011 nous nous sommes retrouvés en Isère avec une quinzaine de stagiaires pour suivre la formation "Acquisition des connaissances nécessaires aux contrôles ante-mortem et post-mortem des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine", dispensé par un organisme habilité par la DGAL à savoir Avipôle Formation situé à Ploufragan dans le département du 22.

Conformément au programme validé par la DGAL (note de service du 28 avril 2009) l'administration demande aux détenteurs d'abattoirs agréés de suivre cette formation.

Dans l'Isère 11 abattoirs CEE étaient concernés.



Le programme de formation était le suivant :

Le contexte réglementaire  
Les risques sanitaires et leur maîtrise  
Le rôle du personnel de l'abattoir et de l'opérateur chargé du retrait des carcasses non conformes  
Classification des défauts de carcasse de volailles  
Identification des catégories de sous produits en lien avec les anomalies identifiées

A l'issue de la journée de formation, une évaluation des stagiaires à partir de photos et d'un QCM, a été proposée.

C'est avec succès que chacun a réussi les tests et ils seront capables, de retirer les carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et de les trier en bacs distincts, sans erreur excessive, soit par défaut, soit par excès.

Par ailleurs vous trouverez nos prochains stages "viande" pour le début d'année 2012, en sachant que d'autres sont en préparation comme :

Autoclave/stérilisation  
Calcul de son coût de revient  
Plats cuisinés (bœufs, porcs volailles)  
Plan de Maîtrise sanitaire

Richard Velasquez  
Animateur des producteurs  
fermiers carnés de l'Isère

# UN PROJET QUI PEUT VOUS SERVIR...

les clous mais il faut bien le dire ça ne m'arrange pas! Trouver un autre prestataire alors! Cette solution est au niveau local inexistante. En s'éloignant un peu ce sont les disponibilités des personnes qui pèchent. Ma chance est de ne pas être seule dans ce cas donc depuis le mois de juin avec quatre autres producteurs du secteur de "la Bièvre" nous réfléchissons sur l'utilisation partagée d'un autoclave. Douze jours de transformation par an chez l'un, sept jours par an chez l'autre... de petits besoins (qui peuvent s'accroître si l'outil est là) qui additionnés peuvent justifier un investissement. Si vous êtes intéressé il n'est pas trop tard; contactez Richard ou moi-même et faites nous part de vos besoins et idées. Tout est encore à faire! Choix de la structure, responsabilité réglementaire, implantation géographique de l'outil, coût...

Mais pourquoi limiter la réflexion à l'autoclave ? En discutant avec différents producteurs (qui sont déjà en vente directe ou pas) je me suis aperçue que la demande est plus large : de la découpe, du conditionnement, etc... Bref pourquoi pas un atelier collectif de

découpe/transformation. En ayant un outil adapté et complet, répondant bien sûr à la réglementation en vigueur à des prix raisonnables, nous jouons le jeu de la qualité (en opposition aux pratiques sanitaires hétérogènes). Aujourd'hui nombreux sont ceux qui passent par des structures ne donnant pas entière satisfaction. D'autres ont le projet de se lancer dans la vente directe ce qui pourrait être un bon tremplin pour étudier le marché avant d'investir. Ou encore les producteurs qui souhaitent diversifier leur production à petite échelle en évitant la lourdeur financière que cela entraîne. Je pense par exemple aux producteurs de fromages au moment des chevreaux ou à celui qui abat une bête par mois pour la vendre en caissette.

De nouveau je vous demande de nous faire part de vos besoins, ce sont eux qui feront avancer le projet. Il est ambitieux mais pourquoi pas ?

A l'heure où nos politiques favorisent "le consommateur local" (alors que des outils indispensables disparaissent) il serait bon de savoir ce qu'ils en pensent et dans quelle mesure ils peuvent nous aider. Mais là peut être que je m'avance!

Sonia Guillon



# INAUGURATION DE LA CHÈVRERIE DU ROCHER

Le 18 Juin dernier, Jean-François Gras, après plusieurs années d'études, de réflexion et d'un travail acharné, nous a invités à l'inauguration de sa chèvrerie à Annoisin-Chatelans aux portes de Crémieu.

Cela n'était pas une surprise, car on connaissait bien tout le déroulement de cette installation que l'on avait suivie depuis le jour où Jean-François était arrivé dans notre cour en nous

demandant s'il pouvait faire un stage chez nous.

Et c'était d'autant plus gratifiant de se dire qu'on l'avait accompagné, en toute modestie, ce parcours d'installation par nos questionnement sur tel ou tel choix, par nos raisonnements ou nos façons de faire de vieux chevrier et aussi de voir les choix de notre futur installé sensiblement évoluer en travaillant avec nous (agitateur d'idées, nous a-t-il qualifié !)

Nous avons appris que JF et sa famille étaient arrivés par ici au grès des mutations de Véronique son épouse et qu'il étaient tombés amoureux de cette bourgade et c'étaient tout de suite intégrés au point d'envisager ce vieux rêve d'installation. Le plus délicat peut-être avait été de trouver un terrain à acheter pour créer le siège, d'ailleurs les gentils vendeurs avaient financièrement bien compris le contexte pressant dans lequel était JF car les 30 chevrettes étaient déjà là hébergées provisoirement chez un papy du village. Les tracasseries administratives et bancaires, la lenteur des instances, les délais en tout genre qui pourrissent la vie: le consuel pour l'installation électrique qui n'arrive pas et oblige JF à traire à la main pendant plusieurs semaines et jeter son



lait car il ne peut transformer sans électricité...

Bref, toutes ces étapes passées, et comme JF, n'a pas l'habitude de faire les choses à moitié, nous étions là, au milieu d'une foule de proches, de notables, de partenaires, pour finaliser ce projet.

Comme j'étais venu brasser quelques bétonnières à l'occasion d'un coulage de dalle de fromagerie quelques mois plus tôt et comme toutes les personnes qui avaient mis la main au chantier, un T-shirt personnalisé avec photo et anecdote nous était offert.

Un bien bel exemple de persévérance, de courage, de ténacité pour en arriver à cette belle installation que je vous conseille de visiter.

Bon vent à Jean -François

Richard Armanet





# LES CHÈVRES DU ROVE

Pendant notre rencontre des techniciens fromagers nous avons rencontré un producteur de chèvres du rove. Pour satisfaire notre curiosité il a bien voulu réaliser devant nous une fabrication de brousse avec la traite du matin. Un produit surprenant pour nous, mais si je vous dis qu'il est possible de faire entre 4 et 5 brousses au litre et qu'elles sont vendues environ un euro pièce sur Marseille je pense que vous partagerez mieux notre admiration pour ce produit.



M.A DYE

Conseiller caprin de la chambre d'agriculture



## EUROFROID CLIMATISATION GRENOBLE

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

DEVIS GRATUIT

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

**Agrileader Agrileader**

«DISTRIBUTEUR NATIONAL D'APPROVISIONNEMENT AGRICOLE»

à votre disposition

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

**38690 EYDOCHE**

Tél. 04.76.55.54.18

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

**AGRILEADER, c'est une gamme complète de produits agricoles :**  
Semences, Semences fourragères, Poudre de lait, Phytosanitaires, Produits d'hygiène de traite, Minéraux, Seaux et pierres à lécher, Equipement d'élevage, Plastique, etc...



### LA TECHNIQUE FROMAGERE

«En texte et en images»  
«Pour les fromagères fermières, fromagers fermiers et artisans fromagers»  
**Michel Lepage**

Prix : 50,00 euros

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

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

Toutes les questions techniques que vous vous posez...

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

Pour le commander :

Envoyer un chèque de 50.00 euros par livre + 5.00 euros pour le port et emballage (moins de 3 livres ; au cas 7.00 euros pour le port)  
À l'ordre de :

Michel LEPAGE  
2, Avenue des Miroirs  
51130 Mézériol

La technique fromagère dans un livre !

200 pages !



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

**isère**  
CONSEIL GÉNÉRAL

Imprimerie P. & S. TOURTON - 38590 SESG