



Juillet 2013  
N° 13

# Pampille Caseine et Myosine

**Treize bonnes raisons (ou au moins trois)  
de lire le N° 13 de l'année 2013...**

La première, c'est pour vérifier que tout fonctionne comme d'ordinaire : un édito du Président, les nouvelles du Syndicat et d'APFI, les prochaines formations... Pas de chance !!! le Président a manqué de temps pour écrire. Entre les foins réalisés entre deux orages et quelques pannes de matériel, les dernières réunions importantes avant les vacances, l'organisation de la prochaine rentrée scolaire et le départ programmé de longue date c'était impossible, il se réserve pour la rentrée.

La deuxième, c'est pour vous rassurer car « il fait toujours FACE ». Il est donc devenu aussi Président de l'Association Farmhouse and artisan cheesemakers of Europe (FACE), association des fromagers artisanaux et fermiers de l'Europe ! et c'est dans le cadre de ce travail que nous allons recevoir une délégation Polonaise de producteurs et de responsables administratifs sanitaires en septembre.

La troisième, c'est que ce journal reste le petit lien d'échanges entre les chevrriers et transformateurs fermiers du département. Il n'a cessé d'être envoyé depuis le N° 1 de Pampille datant de 1986 !!! et il y a déjà eu 51 numéros de Pampille

jusqu'an 2007 avant le N° 1 de Pampille, Caséine et myosine. Quelques illustrations des premières pages vous montreront que vos soucis ne sont pas très différents au fil des ans.

Pour renforcer les échanges, je vous rappelle la création du site d'APFI, vous y trouverez des informations concernant les activités de la filière aussi bien au niveau départemental que national. Il y a aussi les liens directs avec la FNEC, le PEP Caprin qui vous donnent l'actualité technique économique et réglementaire. N'hésitez pas à le consulter et aussi nous faire part de vos remarques pour que nous le fassions évoluer.

**Le site internet : [APFI.biz](http://APFI.biz)**

Exeptionnellement  
M.-A.DYE

Chambre d'Agriculture Isère



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



# SOMMAIRE

- > Edito : Treize bonnes raisons de lire le N° 13 - M.-A. DYE
- > Les nouvelles du groupe viande et les prochaines formations - M.-A. DYE
- > Une action APFI : validation des barèmes - J. RIMBAULT
- > Les nouvelles d'APFI et les formations - M.-A. DYE
- > Nos auto-contrôles - C. BIBOLLET
- > Les nouvelles du syndicat caprin et du PEP - M.-A. DYE
- > Les assises régionales Rhône-Alpes de l'installation - F. BLANCHARD et M.-A. DYE
- > Concours de fromages - M.-A. DYE
- > Nouvelles brèves importantes - M.-A. DYE
- > Valoriser ses productions sans OGM - RES'OGM info



## GROUPE VIANDE

### Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2013

✓ L'animation de ce groupe m'a été confiée suite au licenciement de M. Vélasquez Richard. Ce n'est pas un remplacement idéal du fait des insatisfactions créés, de mes compétences limitées et du manque de temps pour tout faire. Toutefois, nous avons continué différentes formations déjà engagées et doucement je tente de finir les dossiers individuels (PMS ou agrément).

### La première formation :

✓ Fut celle concernant le travail sur l'utilisation de l'autoclave et des thermos boutons avec Francis Martinet les 14 et 15 février 2013. Pour la suite de ce travail voir l'article de Jacques Rimbault.

### La seconde formation :

✓ "Savoir gérer le nettoyage de son atelier" (abattage volaille et découpe) le 23 mai 2013 faite à Vif chez M. Baudet Edouard, merci de son accueil. Nous avons pu visiter son atelier et voir quelques exemples concrets de ce qui est judicieux et aussi de ce qu'il faut réaliser autrement.

### La troisième formation :

✓ Concernant la finalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire le 24 mai 2013 était pour des producteurs en cours de démarche.

Nous avons eu aussi une rencontre le 12 avril 2013 : pour commencer de faire des propositions de la note de flexibilité viande. Jacques et Frédéric vont rejoindre le groupe (pour l'instant composé uniquement de techniciens des différents départements) chargé de présenter cette note à la DGAL. Plusieurs thèmes de la note de flexibilité des producteurs fromagers ont été reprises voici les propositions :

- > Problème de l'obligation d'avoir un diplôme de boucher pour tout agriculteur ayant un atelier de découpe. (Peut-on reconnaître la spécificité agricole et éventuellement valider une formation courte ?).
- > Problème du stérilisateur à couteaux et possibilité d'accepter d'autres systèmes que celui à eau chaude (82°C).
- > Surveillance des infections salmonelles pour les éleveurs de poulets de chair : comment assouplir pour les petits élevages (surtout en plein air) et plus se

concentrer sur les analyses de produits finis.

- > Problème de validation des barèmes de stérilisation.
- > Problème des analyses d'eau exigées à l'intérieur des laboratoires et à charge du producteur (lié au réseau communal bien sûr).
- > Ne plus exiger le certificat médical.
- > Pour les relevés de températures des outils et procédures accepter le seul cahier d'anomalies.
- > Pour la tenue vestimentaire : demander un assouplissement pour les tenues couvrantes, quitte à être plus sévère sur la propreté.

Création d'un petit groupe de producteurs qui réfléchit à un atelier collectif (découpe, transformation, autoclave,...) Geoffrey Lafosse assure l'animation, la deuxième rencontre aura lieu ce lundi 29 juillet à St Etienne de St Geoirs.

M.-A.DYE

Chambre d'Agriculture Isère



## LES PROCHAINES FORMATIONS

### transformation viande

1<sup>er</sup> octobre 2013, saucisson sec sur le site de la ferme de la Grangère, aux Eparres avec Yves Arnaud

2 octobre 2013, abattoir de Bourg d'Oisans pour les adhérents du site, avec Yves Arnaud

26 et 27 novembre 2013, formation à l'hygiène et plan de maîtrise sanitaire avec Yves Arnaud

# UNE ACTION APFI

## Validation des barèmes de traitements thermiques

(conserves qui doivent obligatoirement être faites dans un autoclave et non pas le stérilisateur familial)

### Constat

La législation oblige les producteurs pratiquant des traitements thermiques pour la conservation de leurs produits à valider leurs barèmes de stérilisation.

Actuellement, pour le département de l'Isère, peu de producteurs fermiers, ont effectué cette validation. La validation des barèmes passe par une lecture des températures du produit et du stérilisateur pour s'assurer que la valeur stérilisatrice du produit est bien atteinte.

La mise en œuvre de ces mesures par un laboratoire privé est extrêmement coûteuse (de l'ordre de 1000 à 1500 € par recette et par conditionnement), ce qui explique que peu de producteurs ont effectué ces validations.

Par la volonté de l'APFI et des producteurs d'assurer pleinement la sécurité de leurs produits nous proposons de réaliser ces validations par un partenariat entre l'APFI et les producteurs adhérents.



### Coût

Le coût d'achat du matériel est assumé par l'APFI, Les producteurs bénéficieront des conseils du technicien dans les mêmes conditions que pour les autres actions mais ils régleront en plus une location de 6% de la valeur d'achat du matériel ce qui permettra d'avoir une réserve pour l'entretien et le remplacement de ce matériel.

Le coût par producteur est estimé à environ 30 € par recette et type conditionnement.

### Méthodologie

La méthodologie suivante est proposée pour la validation des barèmes :

**Étape 1 :** Suivi d'une formation sur le principe des traitements thermiques, et détermination des valeurs stérilisatrices

**Étape 2 :** Convention entre le producteur et APFI pour les coûts d'intervention et de réalisation.

**Étape 3 :** Achat par l'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère (APFI), d'enregistreurs de température avec sonde étalonnée, répondant aux normes en vigueur, et d'un logiciel professionnel pour la lecture des enregistreurs Pour le premier produit, présence du technicien dans l'atelier pour la mise en place de 5 thermos boutons afin de bien déterminer les points froids du stérilisateur.

Pour les autres produits, le producteur enregistre ses cycles thermiques pour chaque recette et type de conditionnement à l'aide des thermos bouton mis à sa disposition et disposés aux points froids du stérilisateur.

Lecture par le technicien de l'APFI, à l'aide du logiciel professionnel et du tableau Excel correspondant, des valeurs enregistrées lors des traitements thermiques pour validation ou non des cycles mis en œuvre par le producteur.

**Étape 4 :** Suivi et entretien du matériel d'enregistrement par APFI avec étalonnage régulier des thermo-boutons.

J. RIMBAULT  
Vice-Président APFI



# LES NOUVELLES D'APFI

(Association des Producteurs Fermiers de l'Isère)

le 19 février 2013 :

Rencontre avec la DDPP

Ces échanges réguliers nous permettent de mieux nous connaître, M. Corréard avait rassemblé une grande partie de ses collaborateurs afin de nous les présenter et d'échanger sereinement sur des sujets de désaccords souvent liés à une approche différente liée aux connaissances de chacun.

Le 21 mars 2013 :

Assemblée générale à Oyeu

Le 13 juin 2013 :

Conseil d'administration

Le 20 juin 2013 :

Réunion avec les nouveaux élus de la Chambre d'Agriculture de l'Isère

Prochaine échéance

les 11 et 12 septembre 2013

réception de la délégation polonaise avec visite d'un atelier dans le Vercors.

M.-A. DYE

Chambre d'Agriculture Isère



L'assemblée générale d'APFI

## LES FORMATIONS RÉALISÉES

### transformation fromagère

Les 8 et 9 janvier, à St-Paul-de-Varces

formation pâte pressée  
chez Aurélie et Fred Guyon

Les 15 et 22 janvier, à Rives

et 5 et 12 février à Vif  
2 formations GBPH



Aurélie nous accueille dans son atelier



L'assemblée générale d'APFI

## LES PROCHAINES FORMATIONS

✍ Une journée PMS et autocontrôles

✍ Une formation lactique avec Michel Lepage les 3 et 4 décembre 2013 :

comment à partir des défauts de goût et d'aspect des produits affinés peut-on corriger sa technologie (depuis la préparation du lait jusqu'à la maîtrise des différents locaux).

✍ Une formation pâte pressée avec Michel Lepage les 28 octobre 2013 pour travailler sur le goût et l'affinage.



Fabrication de fromage M. Lepage

✍ Une formation pâte molle avec Michel Lepage les 15 novembre 2013.

✍ Une formation GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) avec Marie-Annick DYE début 2014.

# NOS AUTO-CONTRÔLES

## Petit préambule :

Ce dont nous parlerons dans cet article, ce sont les analyses microbiologiques qui sont réalisées par le laboratoire.

Ce ne sont pas les seuls éléments qui peuvent être un moyen de « contrôler » la qualité de votre production.

La réglementation affiche clairement « obligation de résultat » et non « obligation de moyens ».

Vous comprendrez donc que ces quelques analyses réalisées sur une année de production ne peuvent pas garantir à elles seules la qualité des produits. Par contre, choisies sur les produits sensibles ou en période de fortes ventes elles deviennent tout à fait pertinentes en plus du respect de vos procédures habituelles et des autres contrôles que vous faites également (surveillance des températures de refroidissement du lait, d'empresurage, de caillage, surveillance d'acidités, etc...).

M.-A.DYE

Chambre d'Agriculture Isère

## Petit rappel des auto-contrôles à réaliser.

Le but de cette explication est de vous montrer que vous pouvez changer le rythme des analyses et surtout moduler. Par exemple pour ne pas faire 3 analyses de listeria le même jour une fois sur le lait, une fois sur la faisselle et une fois sur un lactique de 10 jours... une recherche de listeria alternée sur le lait, le produit frais et le produit affiné échelonnée sur trois ou quatre mois serait plus judicieuse.

Intégrés au plan de maîtrise sanitaire (PMS), ils sont devenus habituels car obligatoires. (Je ne parlerais ici que des produits laitiers.)

Il nous faut maintenant les considérer comme des outils ; un de plus parmi ceux qui nous aident pour notre obligation de résultats sanitaires, notre désir de réussir une qualité gustative et technique, notre souci de gérer nos exploitations et de vivre de notre métier.

Le choix de ces auto-contrôles, de leur fréquence, des produits analysés se complique.

Nous devons croiser des recherches sur les produits, le lait matière première et pour certain, le lait destiné à la consommation.

Des auto-contrôles non adaptés pourraient être évités; le coût peut se révéler élevé et en améliorant la maîtrise de cet outil nous pouvons maintenir les dépenses dans le raisonnable.



Les stagiaires autour de la cuve

## 1-Les fromages et les produits laitiers

**Fréquence:** (selon le GBPH)

Transformation journalière moyenne		Auto-contrôles microbiologiques
Bovins	Caprins et Ovins	
< à 200 litres	< à 100 litres	Au minimum 2 par an *
De 200 à 500 litres	De 100 à 200 litres	Au minimum 3 par an *
> à 500 litres	> à 200 litres	Au minimum 4 par an *

\* litrage moyen par technologie

## Type de recherche :

	Critères d'hygiène des procédés			Critères de sécurité	
	Entéro-bactéries à 37°C	E.Coli	Staphylocoques	Salmonella	Listeria monocytogènes
Fromages au lait cru		X	X	X	X
Fromages au lait ou au lactosérum pasteurisé		X	X	X	X
Fromages non affinés au lait ou au lactosérum pasteurisé		X	X		X
Beurre et crème au lait cru ou thermisé					
Crème glacée à base de lait	X			X	X
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés (sauf produits destinés à transformation)	X				X

## 2 - Le lait matière première

**Fréquence :** au minimum une analyse trimestrielle.

### Type de recherche :

Le critère réglementaire est micro organisme aérobies à 30 °C mais difficilement valorisable, c'est pourquoi en remplacement nous conseillons au moins staphylocoques et E.Coli si besoin.

		Critères d'hygiène des procédés		Critères de sécurité
		Staphylocoques	E.Coli	Microorganisme aérobies à 30° C
En produits au lait cru	Bovins	X	X	X
Caprins et Ovins		X	X	
En produits au lait traité thermiquement	Bovins			X
Caprins et Ovins			X	

## 3 - Le lait cru de bovins et autres espèces destiné à la consommation

**Type de recherche** (cf. document joint)

### Vos auto-contrôles

Chaque cas est particulier. Nous sommes responsables de la sécurité sanitaire de nos produits et nous restons maîtres de notre PMS.

Les auto-contrôles sont des outils et tout en respectant le cadre réglementaire, nous pouvons les réfléchir sur l'année laitière et en fonction de la destination de notre lait.

Par exemple, je prends mon cas ou nous produisons des fromages sans livrer en laiterie mais vendons du lait pour la consommation. Je dois donc réaliser une analyse par trimestre pour E.Coli. (lait matière première) et 4 fois par an aussi pour E.Coli dans le cadre du lait consommable. Je vais aussi retrouver E. Coli sur l'analyse de mes fromages.

Je peux peut être économiser une recherche E. Coli sur un lait si tous mes échantillons ont la même origine, aux mêmes dates.

APFI prévoit et réfléchit la mise en place d'une formation à la gestion des auto-contrôles, à l'automne. Je pense que cela sera très intéressant pour prendre du recul et poser un regard global sur nos réels besoins, en fonction de la réglementation, de nos exigences techniques, de nos angoisses et de notre déontologie.

C. BIBOLLET  
Vice-Présidente APFI



Affinage de tomes

# LES NOUVELLES DU SYNDICAT CAPRIN

✓ L'Assemblée Générale  
s'est tenue le 10 janvier 2013, au Mottier.

✓ Elections :  
sont reconduits comme administrateurs :  
S. Lentillon, T. Nunge, Y. Aufranc,  
M. Mailler, S. Bernard.

- ✓ Le 16 mai rencontre à Lyon aux Assises Régionale de Rhône-Alpes de l'Installation, Frédéric Blanchard et Marie Annick Dye ont présenté pour la filière caprine les principales remarques exprimées surtout au niveau du département. Nous avons constaté que des difficultés similaires étaient également évoquées par d'autres filières (porc, volailles, maraîchage, produits horticoles...)
- ✓ Le 25 juin Conseil d'administration à St-Etienne-de-St-Geoirs pour préparer les formations d'hiver.



## LES NOUVELLES DU PEP

### Nous avons eu le premier bilan des suivis de lavage de machine à traire :

- Première conclusion : toutes les installations ne sont pas facilement « lavables » et c'est souvent un souci de conception. Il est donc important de faire appel à un service « certi traite » lors de toute nouvelle installation. Sinon il existe aussi le service net'traite qui vérifie la qualité du nettoyage, chez nous il est assuré par Xavier Depeupierre qui est joignable au 06 07 51 08 22.
- Deuxième conclusion : le regard sur les pouvoirs acidifiants des laits passés dans la machine est surprenant :
- ✓ Le lait UHT passé environ 8 heures après le dernier lavage garde un pouvoir acidifiant à 32 heures dans seulement deux exploitations sur cinq et encore il est de 4,37 et 4,72 (pH) seulement. Pour les trois autres exploitations il reste entre 6,05 et 6,28 (pH).

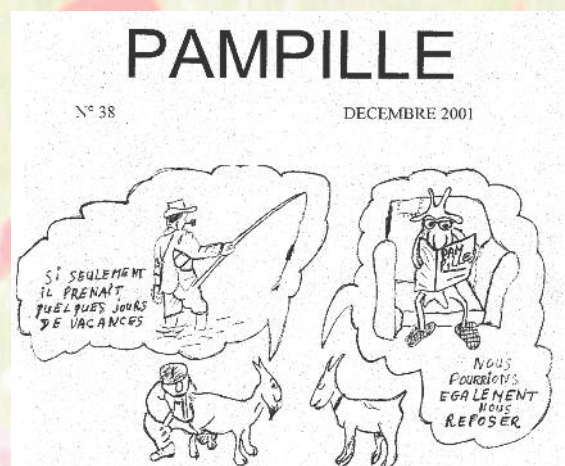
✓ Quant au lait cru prélevé à la traite suivante et congelé, aucun des cinq n'a gardé de pouvoir acidifiant puisqu'ils sont entre 5,93 et 6,61 de pH à 32 heures.

- Troisième conclusion : les suivis ont eu lieu en plein été donc les contaminations étaient sans doute plus fortes. Les plus riches en flore totale avaient le plus de pseudomonas sans avoir l'accident sur les fromages.

Tous les échantillons étaient contaminés en pseudomonas avec des écarts de deux puissances de dix mais quelle conclusion ? L'absence de soucis sur les fromages malgré la présence de pseudomonas est en lien avec la flore totale du lait.

M.-A. DYE  
Chambre d'Agriculture Isère

**Les prochaines portes ouvertes du PEP  
au Pradel le 22 octobre 2013**



# ASSISES RÉGIONALES RHÔNE-ALPES DE L'INSTALLATION

## Contexte de la filière, transmissions d'entreprises et installations :

Prix d'achats trop élevés (soit vente safer, soit vente directe) par rapport à une utilisation immédiate. Soucis adduction eau, électricité, accès. Conditions de locations parfois difficiles (les jeunes cèdent sur plusieurs points essentiels pour obtenir la location).

Très gros soucis de permis de construire.

Généralement pas ou peu de terrains à acquérir ou louer et souvent de très médiocre qualité.

### Principaux atouts favorables à l'installation :

- Potentiel client important.
- Encore des places parfois dans les points de vente ou réseaux collectifs (amap, paniers, marchés fermiers)
- Possibilité d'achat sur le département de cheptels sélectionnés et sains grâce à la pépinière

départementale.

- Réseau de professionnels disponibles pour stages et accompagnement
- Encadrement technique possible.

### Principaux obstacles ou freins à l'installation :

- Obtention de la demi SMI (qui n'a pas évolué en 30 ans!)
- Justification du changement de consistance pour les associés.
- Complexité du parcours et allongements des échéances (date PPP puis commission validation, puis date commission PMBE, puis date CDOA puis date immatriculation MSA...)
- Nécessité obtention permis avant CDOA mais pas encore le statut d'agriculteur....

## Connaissance et caractéristiques des exploitations de votre filière vis-à-vis de leur renouvellement

Avez-vous des outils de connaissance et d'analyse en matière de renouvellement des exploitations de votre filière (départ/arrivée) ? Pas d'outil existant pour l'instant, recensement fait à partir des connaissances du Technicien caprin.

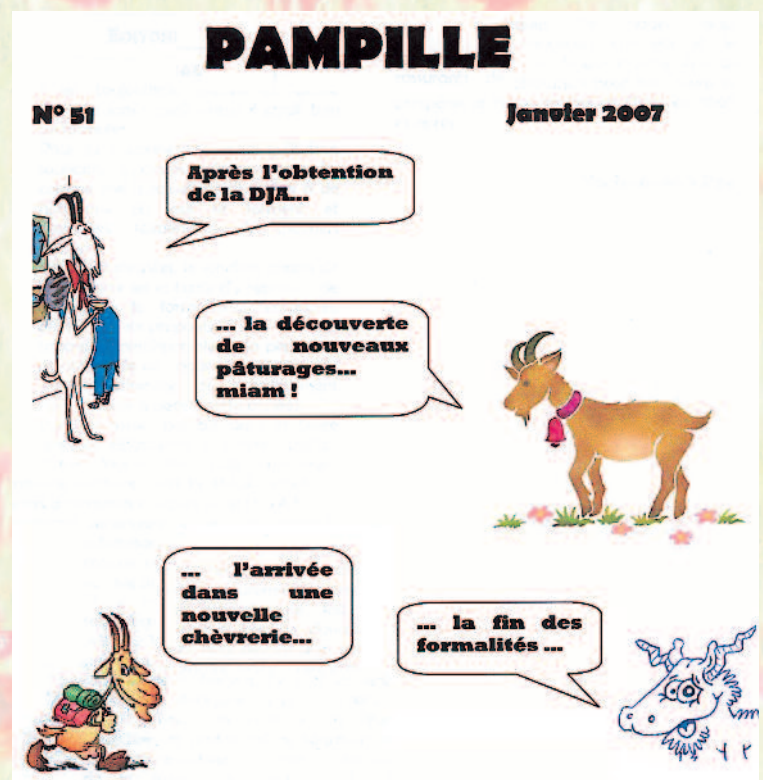
### ☞ Quelques chiffres :

- Depuis 2009 : 26 nouveaux avec DJA, au moins 10 sans DJA et 5 ont déjà cessé, 3 installés depuis moins de 10 ans ont également arrêté.

### ☞ Les différents acteurs de la filière ont-ils pris part ou conduit des actions pour le renouvellement ?

- Repérage et accompagnement des cédants : l'accompagnement selon les désirs des jeunes est toujours proposé. L'accompagnement des cédants est fait par la chambre d'agriculture.

Mise en relation cédants/repreneurs : souvent problème d'évaluation des exploitations cédantes et là l'intervention de professionnels caprins serait utile pour « homogénéiser un peu les prix de cession location qui sont trop déconnectés de la fonctionnalité des outils ».





## Connaissance et caractéristiques des installations dans votre filière

**Constats :** ce qui caractérise les installations réalisées au cours de ces dernières années :

- ✎ **Type de projets :** souvent installations individuelles ou en couples caprins fromagers.
- ✎ **Profils et parcours des candidats :** beaucoup de candidats ne venant pas directement du milieu agricole et pas toujours du département. Formations souvent BTS ou BPREA pour ceux qui proviennent complètement d'un autre secteur.
- ✎ **Besoins en acquisitions de compétences et accompagnement :** une acquisition rapide des principaux gestes ne correspond nullement à une compréhension du fonctionnement d'une exploitation caprine. C'est pourquoi il y a ensuite pas mal de déconvenues et selon les propres compétences des candidats, soit ils savent s'entourer de conseils ou suivis techniques nécessaires, soit ils restent isolés et parfois ne reprennent contact qu'au moment de grandes difficultés.

- ✎ **Besoins de financements :** ils sont plus ou moins bien évalués mais le plus gros soucis est dans la prévision des besoins de trésorerie. Ils ne sont généralement pas faits, ni quantifiés et c'est la principale cause de dérapage dans les 3 premières années.
- ✎ **Besoins plus spécifiques liés à la filière :** il se posera à très court terme le soucis « d'évacuation des chevreaux et chèvres de réforme ». Entre la complexité des transports (véhicule étanche plus CAPTAV) et la disparition des abattoirs (même pas seulement de proximité) nous ne saurons plus quelle destination donner à ces animaux.
- ✎ Il faut également travailler davantage sur la connaissance du marché de fromages caprins au sens le plus large (disponibilités, prix etc...) pour que les jeunes acceptent de réfléchir plus sérieusement à leur commercialisation sans citer les 3 marchés des alentours dans leurs projets de vente.

## Recensement d'expériences en matière de création-reprise d'entreprises agricoles dans votre filière

Pouvez-vous citer en quelques mots des initiatives prises ou des expériences vécues et méritant d'être valorisées ?

- ✎ Possibilité de démarrer avec des bâtiments provisoires surtout en fromagerie (1 caisse de camion, et un algeco aménagé qui ont été revendus et ont contribué déjà chacun à deux démarrages)
- ✎ Propositions de place de marché et dans un magasin faite par un « ancien » qui de ce fait parrainait un peu un jeune, mais cela reste exceptionnel.

## Perspectives

Principaux enjeux et défis à relever (4 à 5) selon vous pour le renouvellement des agriculteurs et des entreprises de votre secteur d'activités au cours des 5 prochaines années ?

Les jeunes installés souffrent souvent d'isolement (lié à l'excès de travail). Il faut donc garder quelques moyens d'animation pour leur permettre des rencontres et donc une rupture de cet isolement.

Des excès de travail, et les services de remplacement restent importants malgré toutes les imperfections.

Les soucis financiers souvent les 5 premières années avec très peu de revenu, d'où parfois l'idée d'installation progressive. (DJA sous forme de mensualités ???)

Avez-vous des besoins à exprimer, des propositions à formuler en direction des autres acteurs de l'installation-transmission en RA ?

Harmonie très difficile entre tous les acteurs qui interviennent dans le parcours et ne peuvent être spécialisés sur toutes les productions.

L'outil actuel de PDE reste difficilement lisible pour le commun des mortels, et s'il doit être validé par les porteurs il faut aussi qu'ils puissent s'y retrouver, ainsi que les autres acteurs. C'est un outil qui veut être le même sans doute pour toutes les productions mais de ce fait nécessite une retraduction par spécificité.

# CONCOURS DE FROMAGES

Un concours de fromages fermiers s'est déroulé samedi 27 juillet 2013, dans le cadre du 5<sup>e</sup> événement "Champ paille", organisé par les jeunes agriculteurs au Mottier. 10 participants en chèvre et 6 en vache au total 40 produits à évaluer.

Nous avons mobilisé plusieurs jurys à la fois professionnels et amateurs mais qui ont maintenant un jugement d'experts. Nous avons aussi sollicité les avis de tous ceux qui nous ont rendu visite pendant ce travail.

Voici le bilan.

## *En fromage de chèvre :*

### Pour les faisselles - 4 médailles

**Or** pour le Gaec de la chèvrerie de Chartreuse

**Argent** pour la chèvrerie de la Ferme des Marais pour Emilien Robin "Le P'tit Barru"

**Bronze** pour le Gaec de la Croix des Clochettes

### Pour les fromages frais démolés - 3 médailles

**Or** pour la chèvrerie de la Ferme des Marais

**Argent** pour Laetitia Nury

**Bronze** pour le Gaec "la Chèvrerie du Rafour"

### Pour les fromages mi-secs - 2 médailles

**Argent** pour la chèvrerie de la Ferme des Marais

**Bronze** pour l'Earl Ferme de Galerne

### Pour les fromages affinés - 3 médailles

**Argent** pour le Gaec entre Fure et Tour

**Argent** pour un fromage très affiné le Gaec "la Chèvrerie du Rafour"

**Bronze** pour la chèvrerie de la Ferme des Marais

### Pour les pâtes pressées - 2 médailles

**Argent** pour le Gaec entre Fure et Tour

**Bronze** pour la tome cendrée de l'Earl Ferme de Galerne qui fut très remarquée du public

### Pour la pâte pressée cuite - 1 médaille

**Argent** pour le Gaec entre Fure et Tour, un seul produit très apprécié du public



La dégustation des élus

## *En fromage de vache :*

*Le jury fut assez sévère et fit quelques remarques sur le sel*

### Pour les faisselles - 3 médailles

**Argent** pour le Gaec des Essarts

**Bronze** pour l'Earl du Beu

**Bronze** pour l'Earl de Goubet

### Pour les types Saint-Marcellin jeune - 1 médaille

**Bronze** pour le GFA du Grand Chemin

### Pour les Saint-Marcellin - 2 médailles

**Or** pour J. N. Rochas

**Bronze** pour Arlette Gros Balthazard

### Pour la catégorie Saint Félicien - 1 médaille

**Bronze** J. N. Rochas (un seul produit)

*Globalement des produits de grande qualité qui ont tenté les visiteurs qui cherchaient où les acheter !!!*

*Le bleu a également attiré la curiosité sans pouvoir être apprécié faute de connaisseurs de ce produit.*



Au travail

# NOUVELLES BRÈVES IMPORTANTES

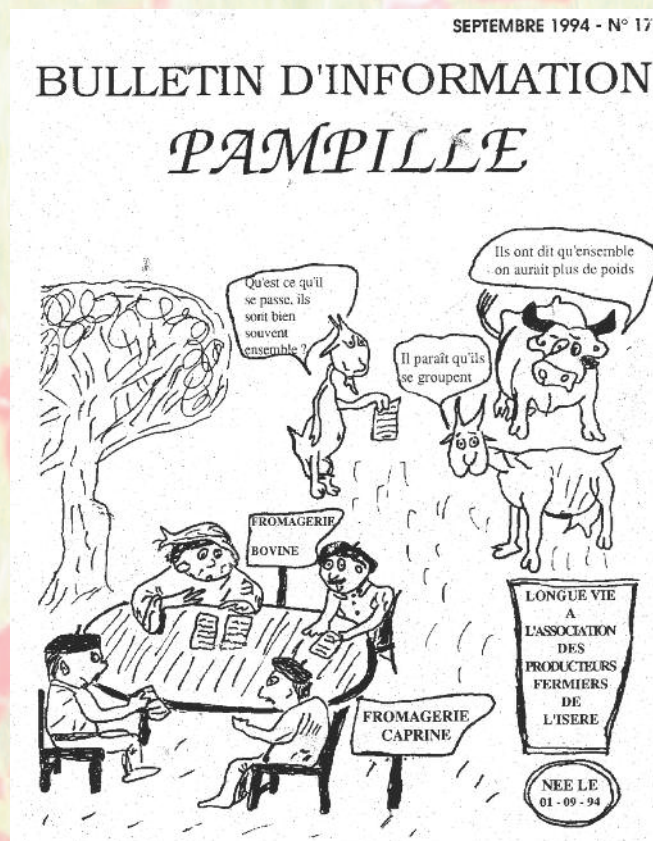
## *A propos du prix du lait ... et donc des prix des fromages*

Il y a eu un gros travail de réalisé avec les médiateurs et les grandes surfaces et cela devait aboutir à une hausse des prix des fromages liée à la hausse du prix du lait négociée.

Pour le lait de vache, certaines enseignes ont contacté directement les producteurs fermiers en leur demandant de faire l'augmentation à l'aide d'une grille donnant le coefficient technique de conversion litre de lait mis en œuvre par kilo de produit fini.

Pour le lait de chèvre les recommandations du médiateur étaient une proposition d'augmentation de 60 €/1000 litres par rapport aux grilles prévues. Je n'ai pas été informée d'autres démarches, mais vous pouvez vous appuyer sur cela pour faire aussi une petite augmentation.

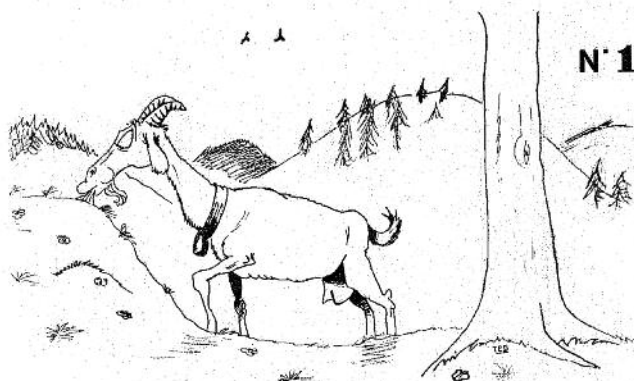
Enfin le groupe de travail de paiement du lait à la qualité ANICAP, lors de sa réunion du 12/07 et suite à la demande de la FNEC sollicite une modification à la baisse de la grille concernant les cellules afin de diminuer les pénalité jugées excessives.



Les fermiers doivent donc également veiller à la cohérence de leurs tarifs face à ce contexte sachant qu'ils doivent également supporter les autres hausses (emballages, déplacements, etc.)

## BULLETIN D'INFORMATION PAMPILLE

N° 1



SYNDICAT CAPRIN DE L'ISERE

SECTION CAPRINE FDSEA

## *Projet de mise en place d'une mention européenne « produit de ma ferme »*

C'était inclus dans le règlement UE 1151/2012 et le ministre de l'agriculture va définir la position de la France. Cela concerne directement « le fromage fermier qui était défini par le décret fromage » et la FNEC est donc l'interlocuteur sur ce sujet.

## L'information sur la chaîne alimentaire ICA (ou fiche ICA)

C'est le document à joindre au document de circulation pour signaler lors des transactions, les animaux en cours de traitement ou issus de troupeaux ayant eu du botulisme, de la listeriose clinique, de la salmonellose clinique, ou un autre risque géré par l'autorité administrative.

Bien sûr cela représente un travail de plus mais c'est le réel avantage que l'on peut tirer de l'identification et de la notification individuelle obligatoire et c'est l'aboutissement de la traçabilité.

Vous en entendrez donc parler tout l'hiver jusqu'à ce que cela fonctionne bien !

## Pour les retardataires dans :

- ✍ a. L'établissement du document unique des risques professionnels sur votre exploitation (DUER).
- ✍ b. La rédaction des fiches de pénibilité pour vos salariés (document obligatoire à joindre à leur dossier médical).

Je vous rappelle que la FNEC met à votre disposition deux documents très faciles à remplir.

N'hésitez pas à les récupérer sur leur site ou à me les demander sous format papier pour en finir vite de ces tracasseries.

M.-A.DYE  
Chambre d'Agriculture Isère



## Valoriser ses productions sans OGM



Depuis le 1er juillet 2012, le décret 2012-128 permet de valoriser les produits issus de l'élevage lorsque les animaux sont nourris sans OGM.

Par ce texte sont concernées les productions suivantes :

- les produits issus d'animaux non nourris aux OGM, qu'il s'agisse de viande, de fromages, beurre, œufs.
- les produits apicoles, miel, pollen, qu'aucune espèce végétale OGM avoisine dans un rayon de 3 km autour des ruches, les sources de nectar et de pollen ; soit la totalité du territoire français à ce jour et
- quelques productions végétales. Cette mention ne peut pas être utilisée pour désigner des ingrédients issus de végétaux dont aucune espèce génétiquement modifiée n'a fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché de l'Union européenne. Ça concerne donc uniquement les pommes de terre, le maïs, le soja et le colza.

L'étiquetage peut se faire en face-avant du produit, si le produit concerné représente plus de 95% du produit final, sinon dans la liste des ingrédients.

En savoir plus : <http://www.resogm.org/IMG/pdf/Comment-etiqueter-vos-produits-sans-OGM.pdf>

## Rés'OGM Info lance une campagne de valorisation des produits sans OGM.

- Si vous faites des productions sans OGM et que vous souhaitez les valoriser
- Si vous souhaitez communiquer sur la démarche auprès de vos clients, en particulier si vous commercialisez en vente de proximité.

Contactez Maxime Moine, Res'OGM Info : 04 75 40 85 11 - [resogminfo@free.fr](mailto:resogminfo@free.fr)



Rés'OGM info a mis en place une affiche "Pour nourrir mes animaux, je refuse les OGM" disponible au format A4 et A3 ainsi qu'une plaquette d'information "Pourquoi refuser les OGM dans mon alimentation" à distribuer au consommateur. Contactez-nous pour en commander, ces documents sont gratuits!!

Des fichiers numériques des étiquettes correspondant à vos productions sont également disponibles. Nous groupons les commandes d'étiquettes autocollantes dans toute la région pour obtenir les meilleurs prix.

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 40 85 11 OU SUR [resogminfo@free.fr](mailto:resogminfo@free.fr)

RES'OGM INFO

Res OGM Info 58 Rue Raulin 69007 LYON



## Communication

Une proposition de communication à propos des O.G.M. ou plutôt de leurs absences m'a été faite. Je vous la communique en l'état.



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

