



Actualités concernant l'UNPLF et l'URPL

L'Union Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (UNPLF) est une section de la FNEC qui regroupe les producteurs des trois espèces (bovins, ovins et caprins). L'Assemblée Générale constitutive a eu lieu le 17 novembre 2015. Marie-Hélène GAUVREAU et Virginie VENOT BONNET y étaient pour représenter la Région.

La plupart des autres régions se sont déjà organisées localement et ont fait remonter leurs adhésions (ou leurs promesses d'adhésions) à l'UNPLF pour 2015. Les listes nominatives des producteurs engagés (exigées par l'UNPLF) doivent également suivre. Au vu de la dynamique enclenchée à l'échelle nationale et dans de nombreuses régions, Marie-Hélène considère qu'il est nécessaire que nous nous organisions en Région pour communiquer auprès des producteurs fromagers fermiers et être le relais de l'UNPLF. Après échange avec l'animatrice de l'UNPLF, Estelle BOULLU, il a été retenu que Charentes-Poitou ferait remonter son adhésion 2016 + liste des producteurs engagés au plus tard fin mars 2016. Nous avons donc un trimestre pour caler les choses en Région ! Vous voudrez bien vous référer aux documents joints expliquant l'intérêt d'une structuration nationale et régionale.

Afin de faire le lien avec la dynamique nationale enclenchée, les producteurs référents de la Commission Fermière Régionale ont pris la décision de rebaptiser cette dernière « Union Régionale des Producteurs Laitiers Fermiers », « URPLF », à compter du 1^{er} janvier 2016. La zone d'action, comme pour la FRESYCA, est désormais élargie à la Grande Région « Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes » + Vendée.

Premiers résultats des enquêtes « Poids/prix/litrage » pour mieux valoriser son litre de lait

Voici les premières analyses de notre campagne de relevés des prix de vente/valorisation des fromages de chèvre fermiers Poitou-Charentes et Vendée, débutée il y a un an : **10** producteurs en conventionnel et **7** en Agriculture Biologique nous ont répondu.

Cette enquête a pour but d'aider à la prise de recul sur ses prix et les poids de ses produits commercialisés : pour les nouveaux installés, cela permet de caler ses tarifs et gammes en connaissance de cause ; pour les plus expérimentés, cela est un outil pour des réajustements commerciaux (prix / gammes).

Les prix moyens des fromages lactiques constatés en vente directe (fromages âgés de 10 jours) sont les suivants :

	Poids moyen (gr)	Prix de vente (€ TTC)	Valorisation (€/kg)	Valorisation (€/l)
Agriculture Biologique 	123 gr	3,28 €	26,71	2,53
Agriculture Conventuelle	155 gr	2,76 €	17,90	2,22

D'autre part, nous notons des écarts de prix très importants entre les fermiers : du simple au double en bio, et du simple au triple en conventionnel (voir tableau ci-dessous).

	Format et provenance	Poids moyen (gr)	Prix (€ TTC)	Valorisation (€/kg)
Maximum en AB 	palet (17)	115 gr	4,5	39,13
Minimum en AB 	cœur (85)	130 gr	2,5	19,23
max conventionnel	Chabis (79)	100 gr	2,55	25,50
min conventionnel	crottin (86)	130 gr	1,00	7,69

La collecte continue. Nous attendons vos données ! Plus la base de données sera importante, plus l'enquête sera fiable et l'analyse significative par catégorie de produits.

Agenda des formations FRESYCA suite aux attentes exprimées par les producteurs lors des échanges départementaux

Mars 2016

- 14 et 21/03, Formation « Description sensorielle des fromages avec la roue des arômes » (en Charente)

Avril 2016

- 4 et 25/04, Formation « Les bases en technologie fromagère lactique » (en Vienne)

- 11 et 18/04, Formation « Les pâtes pressées non cuites » (en Vendée)

Octobre 2016

- 10, Formation « Vendre ses produits sur les marchés » (en Charente-Maritime)

Novembre 2016

- 11, Formation « Les flores de fabrication et d'affinage » (en Deux-Sèvres)

- 7 et 14/11, Formation « Etiquetage des produits laitiers » (en Vendée)

Agenda des formations communes ACTALIA / ENILIA / FRESYCA (à Surgères)

Février 2016

- 1/02, Formation « Gestion des effluents de fromagerie »

Mars / Avril 2016

- 29/03 et 25/04, Formation « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène »

Octobre 2016

- Du 4 au 7/10, Formation « Les fondamentaux de la transformation fromagère »

- Du 11 au 13/10, Formation « Fabriquer des produits laitiers frais »

Novembre 2016

- Du 8 au 10/11, Formation « Fabrication des fromages à pâte pressée non cuite »

- Du 22 au 24/11, Formation « Accidents en fromagerie »

Quelques minutes suffisent pour relever ses données

Pesez une grille de fromages de la même catégorie (en soustrayant le poids de la grille) au démoulage et ensuite 10 jours après emprésurage. Indiquez la catégorie, le litrage utilisé et les tarifs HT pratiqués en vente directe et intermédiaires. Envoyez le tout à : animationfermiere.fresyca@orange.fr. Le tour est joué ! Transmettez-nous plusieurs relevés de données si vous avez une gamme large de produits !

RésALIS

(Réseau d'Approvisionnement Local Innovant et Solidaire)

Objectif : « Favoriser une consommation saine et de proximité, encourager l'identité du territoire »

94 producteurs impliqués

704 produits disponibles

1 300 000 repas servis dans les cantines de 12 collèges deux-sévriens.

Depuis mars 2015, un groupe de producteurs et d'artisans (fromages et viande caprine) des Deux-Sèvres a enclenché une réflexion sur l'implication dans la dynamique RésALIS, après le constat que les produits caprins étaient très peu représentés dans le catalogue RésALIS.



Il en est ressorti que cinq d'entre eux ont décidé dès maintenant d'adhérer à l'association et proposer leurs produits (4 catégories ayant été retenues, d'un commun accord : bûche, chabis, mothais et tomme). Ces produits seront disponibles prochainement sur le catalogue « hors Appel d'Offre ».

Autres dates à retenir

Février et Mars 2016

- Du 27/02 au 06/03, SIA, Stands Filière fromagère et viande caprine + Concours Général des produits agricoles

Juin 2016

- Semaine 23, Concours Régional des Fromages de chèvre fermier, en Charente
- Les 24 et 25 juin 2016, FROMAGORA, Concours National des Fromages de chèvre fermiers, en Bourgogne

Parallèlement, il est prévu de créer du lien et des échanges entre producteurs et « acheteurs » (provisseurs et gestionnaires des cantines). Des campagnes de communication vont s'organiser dès 2016.

Il est toujours possible de rejoindre le groupe de réflexion. N'hésitez pas à contacter Virginie VENOT BONNET au 06.85.50.45.05.

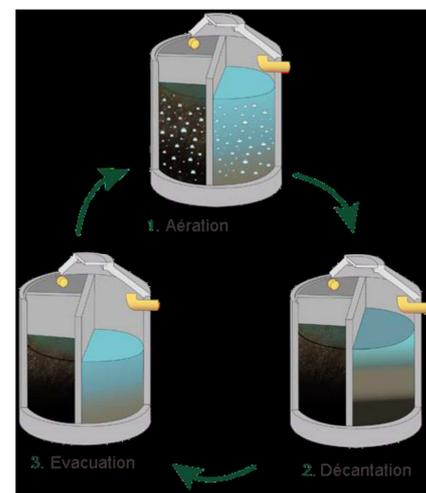
Procédé SBR en quelques mots...

- Micro-station adaptée au traitement conjoint des eaux blanches de fromagerie, des eaux de lavage « machine à traire » et du lactosérum.
- Raccordement possible des habitations sur station.
- Une seule cuve assurant le traitement biologique, la décantation et le stockage des boues jusqu'à leur épandage.
- Faible production de boues.

Zoom sur le traitement biologique des effluents de fromagerie par le procédé SBR

Le traitement des eaux usées étant obligatoire depuis 2005, il faut trouver des solutions pour traiter les eaux blanches de fromagerie, incluant le lactosérum s'il n'est pas recyclé dans la nourriture des animaux.

Le procédé SBR (Réacteur Séquentiel Discontinu) est un traitement biologique aérobie, de type boue activée (employée dans la plupart des stations d'épuration). Il équipe d'ores et déjà des dizaines de fromageries fermières en zone de montagne où les autres solutions habituellement retenues pour gérer les effluents (raccordement à l'assainissement collectif des eaux usées « tout-à-l'égout », filtre planté de roseaux -pour les eaux blanches uniquement-, épandage sur prairies, filtre à pouzzolane) ne sont pas possibles.



Chiffres clés : la fromagerie du domaine des Poncety (Bourgogne) est équipée de ce type de station. Elle traite les effluents et le lactosérum de son élevage de 160 chèvres produisant jusqu'à 460 litres de lait par jour.

Coût total d'installation : 35 000 €. Coût de fonctionnement : 1 000 € par an.

Si plusieurs producteurs sont intéressés, nous pouvons organiser une rencontre avec les Ateliers d'Occitanie de Narbonne, concepteurs et installateurs exclusif de ce procédé.

Petites Annonces

- GAEC recherche associé pour la partie « transformation et gestion administrative ». Urgent. Ruffécois. 06.25.09.90.04
- Elisabeth donne 700 coques type « cabécou ». 06.08.04.50.16
- Producteur cherche panneaux « sandwich », moules, tank et bassines d'occasion. Contacter la FRESYCA.
- Maëlys cherche emploi en élevage caprin (avec ou sans transformation). Elle habite à L'Hermenault (85).
E-mail : m.de.maillard@hotmail.fr