



Etiquetage nutritionnel

L'Etiquetage Nutritionnel des denrées préemballées (*) est rendu obligatoire par le Règlement Européen « Information des consommateurs » (Règlement INCO) du 25 octobre 2011, et cela est applicable à partir du 13 décembre 2016.

(*) : Ainsi, les produits fermiers non emballés et ceux préalablement emballés en vue de leur vente immédiate ne sont pas visés par l'obligation d'étiquetage en cause.

Pour les denrées préemballées tombant sous le registre de la nouvelle réglementation, des exceptions sont faites pour (résumé de la note FNEC et du courrier DGCCRF) :

- Les produits pré-emballés dont la face la plus grande est inférieure à 25 cm².
- Les produits pré-emballés ne contenant qu'un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (catégorie "produits laitiers" : lait de consommation, crème fleurette).
- Les produits pré-emballés, incluant ceux d'origine artisanale, fournis directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

Pour ceux qui doivent mettre en place l'étiquetage nutritionnel, où trouver les références nutritionnelles et comment les citer ?

Table de composition nutritionnelle de référence Ciqua sur le site : <https://pro.anses.fr/tableciqua/>

Contenu minimum, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :	100 g ou 100 ml
Energie	... g
Matières grasses, dont acides gras saturés	... g ... g
Glucides, dont sucres	... g ... g
Protéines	... g
Sel	... g

Faute de place, ces informations peuvent être présentées sous forme linéaire.

Enfin, en complément des critères énumérés ci-dessus, peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la microentreprise (*).

(*) : L'article 3 du décret n°2008-1354 du 18 décembre 2008 relatif aux critères de détermination de la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique d'une microentreprise est une entreprise qui, d'une part, occupe moins de 10 personnes et d'autre part, a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

Actualité

Le Salon International de l'Agriculture de Paris aura lieu du samedi 25 février au dimanche 5 mars 2017.

Comme chaque année, CHEVRIERS et La Route du Chabichou et des fromages de chèvre auront un stand commun.

N'hésitez pas à contacter Mathilde au 06.85.25.92.38, si vous souhaitez que l'on achemine vos fromages pour le Concours Général.

Stage « Rendement fromager et valorisation au litre »

Nous constatons que les producteurs fromagers ne calculent pas systématiquement leurs rendements fromagers et leurs valorisations au litre.

Nous avons donc recruté un stagiaire, **Marwane**, en Licence Professionnelle à Limoges, pour effectuer des relevés de poids de vos fromages lactiques au démoulage.

Le but est de vous aider à prendre l'habitude de vérifier les poids afin d'ajuster les litrages et/ou de retoucher les fromages au démoulage.

N'hésitez pas à nous contacter pour prendre date avec lui : il passera dans les fromageries en avril et mai 2017.



Accompagnement des producteurs fermiers de Chabichou du Poitou

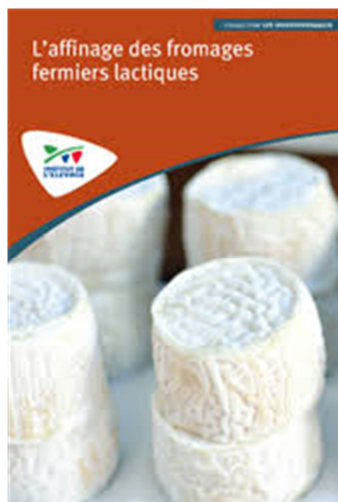


Les CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée ont été missionnés par le Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou pour accompagner techniquement les producteurs fermiers qui le souhaitent à démarrer la fabrication de Chabichou du Poitou AOP. Ce suivi est aidé par le Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou et comprend :

- La visite d'une fromagerie référente pour mieux appréhender les étapes de fabrication du Chabichou du Poitou (acidification, moulage, démoulage, ressuyage, affinage),
- Le prêt de moules et rehausses Chabichou du Poitou,
- Le démarrage de la fabrication dans la fromagerie débutante jusqu'à validation par la Commission de Dégustation de l'AOP,
- Le suivi à distance téléphonique et par courriel jusqu'à la maîtrise technique complète.



Vient de paraître : « L'affinage des fromages fermiers lactiques »



Comment améliorer l'affinage de ses fromages lactiques et produire ainsi le fromage qui correspond aux objectifs du producteur et aux attentes de ses clients ? Au terme de 3 ans de travail collectif de la filière fromagère fermière, ce livre fait un point complet sur les bonnes pratiques d'affinage, ainsi que la conception et la climatisation des locaux.

La première partie présente la technologie de l'affinage des fromages fermiers lactiques, ainsi que les micro-organismes impliqués dans ce processus (origines, conditions de développement, utilisation).

La deuxième partie traite des éléments de la construction qui sont essentiels pour le bon déroulement de l'affinage, à savoir l'isolation thermique des parois en contact avec l'extérieur, le dimensionnement des pièces d'affinage et leurs aménagements intérieurs.

La troisième partie aborde la conception des équipements de climatisation lors de la création ou la rénovation d'une fromagerie. Elle récapitule les éléments techniques à fournir au climaticien (frigoriste).

(En vente sur Technipiel - www.technipiel.fr - 25€ TTC – Format 16 x 24 - 148 pages couleur)

Petites Annonces

- Vends longues tables inox et moules individuels (voir photos). Laurent MIGEON, la Poinière, 79340 VASLES, 06.13.86.48.61
- Vends pasteurisateur refroidisseur 300 litres, étuve à yaourt et armoire froid 150 litres, thermocelleuse semi-automatique, une table inox, table d'égouttage, bassines inox 19 litres, 4 toiles égouttage, pots fromages blancs, vitrine de vente, 2 fourgons frigo, Côté ferme, Mathieu RENAUD, 06.98.94.63.75, 16360 BAINES ST RADEGONDE.
- Cherche à s'associer au sein d'une ferme en élevage-transformation caprine de préférence à taille humaine avec des valeurs humaines, environnementales et écologiques. François GUERIN, 06.59.96.04.67.
- Afin de renouveler sa génétique, échange 1 bouc Saanen (de 2013) contre 1 bouc alpin ; Achète ou échange 2 chevrettes alpines et 1 chevrete poitevine. Béatrice VENNIN, 86430 ADRIERS, 06.07.39.96.58

