



Meilleurs Vœux 2022...



Garder le CAP... le bon, le beau et le juste !

Le couteau à fromage spécial Mothais sur Feuille est arrivé !

Vous l'apprécierez pour ses lignes, son manche en châtaignier et sa coupe parfaite. Objet d'artisanat d'art collector réalisé en partenariat avec Raphaël MAISON, artisan coutelier en Deux-Sèvres.

Avis aux amateurs, édition limitée...

Prix coutant : 33 €/45€ sans ou avec son étui en cuir.

En vente à la Maison des Fromages de Chèvre à Celles-sur-Belle ou auprès des Chevriers de Nouvelle-Aquitaine : **Frantz JÉNOT** au 06 30 32 30 13.



Nouveau dossier type d'agrément

Le nouveau dossier type d'agrément fermier (agrément communautaire) vient enfin de sortir. Il a été publié le 21 octobre 2021.

Dossier type d'agrément sanitaire
pour les ateliers laitiers fermiers ou artisanaux

Important : le dossier de demande d'agrément doit être accompagné du formulaire de demande d'agrément dûment complété. Ce formulaire (Certa n° 13983) est disponible sur le site « mes démarches » (https://www.formulaires.service-public.fr/info/certa_13983.dlg).

Ce dossier est déposé dans le cadre :

- d'une demande d'agrément initial,
- d'une demande simplifiée d'agrément d'un nouveau type de produit laitier,
- d'une mise à jour d'un agrément existant : dans ce cas préciser le motif (modifications importantes des locaux, de leur aménagement ou de leurs équipements, ainsi que du volume de l'activité) :

.....

En outre, je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DD(ETS)/PP ou la DAAF dans les cas suivants :

- fabrication d'un nouveau produit correspondant à une nouvelle technologie
- modification importante des locaux
- changement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des produits
- changement de nom ou de raison sociale.

Dans les autres cas, mon dossier, consultable sur place, sera tenu à jour.

Je m'engage enfin à informer la DD(ETS)/PP ou la DAAF lors de ma cessation d'activité.

Fait à, le

Nom et signature du/des responsable(s) légal(s) de l'établissement :

Cette nouvelle version intègre de larges références aux Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et produits laitiers artisanaux et fermiers (version du 20 décembre 2016 validée par la Commission Européenne), qui accorde des mesures de

flexibilité pour les exploitants de petits établissements.

Cette nouvelle version du dossier type d'agrément ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version publiée en 2007, ni ne requiert sa ré-écriture complète sur la base de ce dossier.

En revanche, à partir de maintenant, toute nouvelle demande d'agrément, même pour un atelier existant, doit utiliser cette version.

Le dossier type d'agrément est également disponible à l'adresse suivante :

https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-uneactivite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id_rubrique=2.

Opération Presse : zoom sur la recherche de personnel en fromagerie

Second coup de projecteur dans « la Nouvelle République », le 16 octobre 2021, sur la difficulté que rencontrent les fermiers et artisans à recruter du personnel en fromagerie.

Merci à Hélène et Bruno JOLY du Gaec Le Pré Joly situé à Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers (86), pour son témoignage sincère, ses réflexions sur ce constat et le détail de ses conditions de travail.

Nous espérons que cela provoquera des candidatures spontanées dans les campagnes !

Article à retrouver sur le site :

<https://www.lanouvellerepublique.fr/vienne/vienne-les-exploitations-fromageres-peinent-a-recruter>



« Les compétences en fromagerie ne sont pas nécessaires. Les salariés travaillent un week-end sur quatre. En fromagerie, il ne fait pas froid : nous travaillons continuellement à 20 degrés. Il n'y a pas de lourdes charges à porter. La formation se fait sur le tas. »

Annonces

Matériel :

- Vend lave batterie Hobart pour cause de renouvellement. Grande capacité et en bon état 2 300 €.

Contact : Claude IMBERT, Beaulieu Sous Parthenay (79) au 06 72 34 47 42.

- Recherche occasion pour démarrer une activité :
 - Tables inox de moulage
 - Étuve à yaourt
 - Plaque à mouler les Cabécou

Contact : Christine BLIN, Baneuil (24) au 06 88 11 79 23

Emploi :

- Recherche suite au départ d'un associé (septembre 2021), une personne intéressée par la transformation fromagère.

Dordogne, élevage caprin en transformation fromagère, commercialisation en direct et semi direct, en agriculture biologique et paysanne ; Etudie toutes propositions, nous contacter au 06 31 03 17 93 ou 06 74 68 74 37, fermedeteillac@orange.fr

- Propose service de remplacement de fromager lors de congés, d'une augmentation du volume de production, d'une recherche de fromager(ère) permanent, ou toute autre nécessité temporaire.

En fromageries fermières et artisanales en France, Belgique et Suisse.

Julien BROUSSE, www.fromager-volant.com - fromaju@ecomail.eco - 07 68 91 62 81.

Reprise d'activité :

- Producteur fermier de 150 chèvres pâturantes transformant l'intégralité de son lait en fromage cherche successeur. **Contact** : Christian ARNAUD à St Hilaire Foissac (19) - 05 55 27 54 88 - theo.arnaud@wanadoo.fr

Notre stand à Capr'Inov

Le Salon International caprin Capr'Inov s'est déroulé les 24 et 25 novembre 2021 au Parc des Expositions de Niort-Noron. Notre stand a profité d'une bonne fréquentation - 6 300 visiteurs sur le Salon - malgré la crise sanitaire.



Nous avons réalisé de belles ventes (plus de 2 000 € par jour) en fromages de chèvre au lait cru, saucisses sèche de chèvre, cannelés au lait de chèvre, savons au lait de chèvre et couteaux Mothais sur feuille.

Nous avons échangé sur les actualités de la filière caprine régionale avec le Président de la Région Nouvelle-Aquitaine, Alain ROUSSET et présenté notre beau plateau de fromages, en bois, à la forme de la région.



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

