



Actualités

Le poste d'Animation Fermière à la FRESYCA évolue en 2015. Deux animatrices travailleront en équipe pour assurer les missions et répondre à vos attentes.

Mélissa TEINTURIER est de retour suite à son congé maternité, et sera votre interlocutrice pour les questions de technologie fromagère.

Virginie VENOT BONNET est reconduite pour cette année et poursuivra son action d'animation (rencontres entre producteurs, communication auprès des partenaires ou du grand public, enquêtes sur des thématiques retenues par les producteurs).

Contacts :

Mélissa : 06.38.10.90.03

Virginie : 06.85.50.45.05

animationfermiere.fresyca@orange.fr

Agenda

Salon International de l'Agriculture à Paris, du samedi 21 février au dimanche 1er mars 2015

La FRESYCA sera présente sur un stand commun avec la Route des Fromages et le BRILAC.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez y participer, assurer des permanences et/ou fournir vos produits.

Contact :

Mathilde GARÇONNET :

Tél. : 06.85.25.92.38

mgs.fresyca@orange.fr

Rencontre en Vendée à caler sur avril 2015

Les thèmes d'intérêt seront :

- plan de nettoyage »,
- agencement et ambiance des fromagerie »,
- apprendre à communiquer et à vendre ses produits ».

Toute personne intéressée (même hors de Vendée) peut y participer.

Contact :

Virginie VENOT-BONNET

Tél. : 06.85.50.45.05

animationfermiere.fresyca@orange.fr

Mot d'introduction pour l'appel à cotisation 2015 et présentation des référents fermiers FRESYCA

Depuis quelques années, les Syndicats Caprins et la FRESYCA accompagnent les producteurs de fromages fermiers et artisanaux de Charentes-Poitou. Le poste d'animation fermière vous permet d'accéder à de l'assistance technique et de l'information, mais aussi de bénéficier d'une veille réglementaire régulière et d'actions de promotion collective des produits fermiers, ou encore de résultats d'études thématiques sur ce sujet. Dès que c'est nécessaire, nous défendons également les producteurs fermiers qui rencontrent des soucis avec l'Administration.

Ces missions se réalisent en liens étroits avec les réseaux de structures scientifiques et de formation de la production fromagère fermière de toute la France, que ce soit l'Institut de l'Elevage, Actalia, l'ENILIA, le CFPPA, les Chambres d'Agriculture, le PEP Caprin, etc...

Sur cette thématique, les producteurs fermiers de la région sont soutenus financièrement par le Conseil Régional de Poitou-Charentes et France Agri Mer. Si nous tentons de minimiser les niveaux de participation des producteurs, il nous semble important que les producteurs fermiers s'impliquent aussi en partie dans le financement de cette activité (en l'occurrence, pour moins de 20 % des charges de fonctionnement).

Ainsi, la Commission Fermière de la FRESYCA a décidé de reconduire l'adhésion annuelle forfaitaire de 100 € par exploitation fromagère fermière. Cette adhésion vous permet d'accéder à des prestations à la demande, à des tarifs préférentiels. Ci-joints, les tarifs détaillés des prestations que vous propose la FRESYCA.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire au 05.49.07.74.60.

*Les Référents de la Commission fermière
Marie-Hélène GAUVREAU et Cyril BALLAND*

*et le Président de la FRESYCA
François BONNET*

Vos interlocuteurs FRESYCA par département :

Référentes fermières pour la Charente :

Sandrine Enogat
05.45.31.60.19



Mélissa Flaud
06.25.09.90.04



Référent fermier pour la Charente Maritime :

Aurélien Flouet
06.16.01.73.48



Référents fermiers pour les Deux-Sèvres :

Valérie Millet
06.73.06.45.71



Cyril Balland
06.07.35.87.09



Référent fermier pour la Vendée :

Mickaël Blanchard
06.88.04.11.74



Président du Syndicat Caprin 85 et référent temporaire en attendant l'implication d'un producteur fromager

Référente fermière pour la Vienne :

Marie-Hélène Gauvreau
06.84.37.84.19



Fluides frigorigènes : attention à la réglementation !

Pour fonctionner, les installations frigorifiques et de climatisation contiennent des fluides frigorigènes. Ils sont classés en groupes selon leur composition chimique :

- Les chlorofluorocarbures (CFC), arrêt de production en 1994 (**exemple de fluide : R11, R12**),
- Les hydrochlorofluorocarbures (HCFC), arrêt de production en 2014 (**R22, R502, R124**),
- Les hydrofluorocarbures (HFC) (R23, R24, R125, R134a, R143a, R404, R152a),
- Les perfluorocarbures (PFC).

Les CFC et HCFC sont des gaz particulièrement impliqués dans la destruction de la couche d'ozone et des gaz à effet de serre (GES).

À ce titre, leur usage est réglementé :

- Depuis le 1er janvier 2001, la recharge et la maintenance d'équipement contenant des CFC sont interdites.
- Depuis le 1er janvier 2015, il est interdit de charger ou recharger un équipement avec un HCFC.

En pratique, si vous avez une installation comportant des CFC (R11) ou des HCFC (R22), faire un contrôle d'étanchéité.

Si ce contrôle montre qu'il n'y a pas de fuite : vous pouvez garder l'équipement.

Si ce contrôle montre qu'une fuite est présente : vous devez changer l'équipement dans son intégralité ou le recharger avec un fluide frigorigène autorisé (Exemple : HFC).

Cependant, si la deuxième solution est choisie, il faut s'assurer que l'appareil soit compatible avec le nouveau fluide. Il peut arriver qu'il faille réaliser un certain nombre de modifications (compresseur, changement d'huile...). Ainsi, il est conseillé de faire réaliser un devis par un frigoriste pour comparer financièrement les deux options possibles.

Attention !

Si vous ne faites pas de contrôle d'étanchéité sur vos équipements pour lesquels ce contrôle est obligatoire et que vous ne mettez pas en œuvre les moyens permettant de lutter contre des fuites éventuelles, vous encourez une amende de 5^{ème} classe (1 500 à 3 000 €).



Formation en février

La **FRESYCA** propose, en commun avec ACTALIA et l'ENILIA, une formation :

« Flore d'intérêt laitier : Intégrer flore commerce et lactosérum et intégrer la présure ». Les 3 et 4 février 2015 à Surgères.

Programme de la formation :

- Présentation des différentes flores utilisées en fromagerie.
- Protocole d'utilisation du lactosérum et lactofermentation de fabrication.
- Protocole d'utilisation des ferments du commerce + mode de conditionnement + mode de conservation.
- Les bactériophages en fromagerie.
- Les différents coagulants : la présure, les enzymes coagulantes d'origines microbienne, fongique ou végétale.
- Utilisation et impact sur la fabrication des fromages, l'affinage et la qualité des fromages.
- Présentation des flores d'affinage : bactéries, levures et moisissures.
- Les flores d'affinage par type de fromage et/ou croûtage et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques des fromages.

- La matrice fromagère après salage : composition et impact technologique.
- Maîtrise de l'expression de la flore durant l'affinage.

Pour les stagiaires éligibles à VIVEA, coût de 42 € pour la session.

Renseignements et inscriptions :

pour FRESYCA : Mélissa TEINTURIER - Tél : 06.38.10.90.03
et pour ENILIA : Emmanuel AUDEBERT - Tél : 05.46.27.69.00

Outils de communication

Le site internet existant « Terre des chèvres » « <http://fermiers.terredeschèvres.fr> » est à votre disposition pour communiquer sur votre activité. Pour ceux déjà en ligne, pensez à mettre à jour vos informations (gamme de produits, tarifs, liste des points de vente, activités autres, ...). Pour les autres, cela peut être l'occasion d'avoir un portail sur internet.

Contact pour les mises à jour et inscriptions :

Mélissa TEINTURIER
Tél. : 06.38.10.90.03
animationfermiere.fresyca@orange.fr