



Quelles obligations pour les producteurs laitiers fermiers au 1^{er} janvier 2018 ?

(Note FNEC du 7 août 2017)

Afin de lutter contre la fraude fiscale, à partir du 1^{er} janvier 2018¹, les commerçants et les autres professionnels assujettis à la TVA devront être équipés d'un logiciel de comptabilité ou de gestion ou d'un système de caisse d'avoir un système sécurisé et certifié.



Dois-je obligatoirement avoir une caisse enregistreuse au 1er janvier 2018 ?

NON, seuls les producteurs qui utilisent déjà une caisse enregistreuse sont concernés² :

« Toute personne assujettie à la taxe sur la valeur ajoutée doit : lorsqu'elle enregistre les règlements de ses clients au moyen d'un logiciel de comptabilité ou de gestion ou d'un système de caisse, utiliser un logiciel ou un système satisfaisant à des conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données en vue du contrôle de l'administration fiscale, attestées par un certificat délivré par un organisme accrédité dans les conditions prévues à l'article L. 115-28 du code de la consommation ou par une attestation individuelle de l'éditeur, conforme à un modèle fixé par l'administration ».

Pour rappel, en cas d'utilisation d'un support papier (cahier ou agenda de caisse)³ :

« Les mouvements affectant le patrimoine de l'entreprise sont enregistrés opération par opération et jour par jour pour le livre-journal. Tout enregistrement comptable précise l'origine, le contenu et l'imputation de chaque donnée ainsi que les références de la pièce justificative qui l'appuie. Les opérations de même nature, réalisées en un même lieu et au cours d'une même journée, peuvent être récapitulées sur une pièce justificative unique ».

Il est possible en effet de regrouper les recettes journalières en une seule ligne uniquement si elles sont inférieures à 76 € TTC⁴. J'ai donc le droit de tenir ma caisse via un support papier appelé cahier ou agenda de caisse s'il est **en règle** (comme expliqué ci-dessus).

Lorsque vous possédez une caisse enregistreuse, adressez-vous à votre fournisseur ou au fabricant de caisse enregistreuse pour avoir le certificat de norme AFNOR ou l'attestation individuelle.

1. Article 88 de la loi n°2015-1785 du 29 décembre 2015 de finances pour 2016
2. Article 286 3° bis du Code Général des Impôts au 1er Janvier 2018
3. Article R123-174 du Code du Commerce
4. Alinéa 3° du I de l'article 286 du CGI.

Fêtes de la Chèvre – Millésime 2017



La Fête de la Chèvre de La Route du Chabichou et des fromages de chèvre s'est déroulée le 26 juillet 2017 à Couhé (86). Plus de 3 500 personnes ont participé à cette 9^e édition. Le grand public a pu participer à des ateliers de moulage et ainsi

apprendre quelques bases de la transformation fromagère. Le temps fort de la manifestation a été la transhumance des chèvres dans les rues de Couhé.



Le Syndicat Caprin de Vendée a organisé le 6 août 2017, la 2^{ème} Fête de la Chèvre à Luçon (85). Cette manifestation a été un succès auprès du grand public en réunissant 8 000 personnes sur la journée. Côté « Transformation Fromagère », 3 producteurs fermiers se sont investis dans la dynamique. Un grand merci aux bénévoles qui sont à l'initiative de cet événement et qui ont donné de leur temps et de leur énergie !

Rendez-vous est donné dans 2 ans pour une nouvelle édition de la Fête de la Chèvre en Vendée : 1^{er} dimanche d'août 2019, à Luçon.



Petites Annonces

- Cherche à installer un éleveur - fromager caprin en Poitevines sur le site de la Buissonnière (79340 VASLES). Contact : Jean-Charles PIED - jcpied@gmail.com.
- Vends (occasion) 50 moules chabis et 40 moules Sainte Maure de Touraine. Contact : Valérie MILLET, 79350 AMAILLOUX, 06 73 06 45 71.
- Cherche à recruter un(e) chevrier(ère) en CDI pour aider à la traite, aux soins aux chèvres et un peu en fromagerie et à la vente. Contact : EARL La Ferme de Loujeanne, Mr Michel MARBOEUF, 06 25 39 78 63, lafermedeloujeanne@wanadoo.fr
- Cherche un contrat d'apprentissage en élevage caprin avec transformation fromagère. Fille d'éleveur laitier bovin. Contact : Elise SMETS, 07 81 54 88 34.

Actualité

Calendrier des formations :

- **10 octobre, 17 octobre, 7 novembre et 5 décembre 2017 (Nord Charente et Sud Vienne) :** « Commercialiser ses produits en vente directe : zoom sur les marchés et la communication ».
- **6 et 13 novembre 2017 en Deux-Sèvres :** « Acquérir les bases en technologie fromagère lactique »

PCAE 2017

Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations Agricoles.

Plaquette en annexe, décrivant les aides possibles en structures caprines (élevages et transformation) et les modalités d'attribution.

Le lait de chèvre a des caractéristiques nutritionnelles bénéfiques pour la santé humaine

Des chercheurs de l'Université de Grenade ont découvert que le lait de chèvre a des caractéristiques nutritionnelles bénéfiques pour la santé. Ils ont déterminé que le lait de chèvre a beaucoup de nutriments qui font qu'il est semblable à du lait humain.

La consommation habituelle de lait de chèvre par des individus présentant une anémie par déficience de fer améliore leur récupération, vu qu'il accentue l'efficacité nutritive du fer et la régénération de l'hémoglobine ; c'est-à-dire que ce type de lait minimise les interactions entre le calcium et le fer. D'autre part, il protège la stabilité de l'ADN même dans des situations de surcharge de fer dérivées de traitements prolongés avec ce minéral afin de pallier l'anémie.

Les chercheurs de l'UGR ont constaté que le lait de chèvre contient de nombreuses substances nutritives qui le rendent comparable au lait maternel, comme l'est la caséine. Le lait de chèvre contient moins de caséine du type alfa 1, responsable de la plupart des allergies au lait de vache. Il est ainsi hypoallergique. « *C'est la raison pour laquelle il est utilisé dans certains pays comme base pour l'élaboration de laits maternisés autres que celui de vache* », ont-ils souligné.

Un autre de ses bénéfices est en rapport avec la quantité et la nature de ses oligosaccharides. Le lait de chèvre présente plus d'oligosaccharides de composition semblable à ceux du lait maternel. Ces composés arrivent au gros intestin sans avoir été digérés et agissent comme prébiotiques, contribuant ainsi au développement d'une flore probiotique qui élimine la flore bactérienne pathogène.

Moins de lactose : Le lait de chèvre contient tout à la fois une proportion moindre de lactose que celui de vache, quelque 1% de moins, mais « *comme sa digestibilité est plus grande, elle peut être tolérée par certains individus présentant une intolérance à ce sucre du lait.* »

La différence essentielle entre la composition du lait de vache et celui de chèvre se trouve dans la nature de sa graisse, non seulement en raison d'une dimension moindre des globules, mais aussi de la composition que cette graisse présente quant à ses acides gras. Il contient plus d'acides gras essentiels (linoléique et arachidique) que le lait de vache. Les deux font partie de la série oméga 6. D'autre part, il présente 30-35 % d'acides gras à chaîne moyenne (C6-C14) MCT, face aux 15-20 % de celui de la vache. Ces acides gras constituent une source rapide d'énergie et ne se trouvent pas emmagasinés sous forme de tissu adipeux. De plus, la graisse de lait de chèvre diminue les niveaux de cholestérol total et elle maintient des niveaux adéquats de triglycérides et de transaminases (GOT et GPT). Ceci en fait un aliment de choix pour la prévention des maladies cardiovasculaires.

Les scientifiques de l'UGR signalent qu'en ce qui concerne sa composition minérale, le lait de chèvre est riche en calcium et en phosphore, de façon « *hautement biodisponible et facilement déposable dans la matrice organique de l'os, ce qui donne lieu à une amélioration des paramètres de formation osseuse* ». Il présente de même une quantité élevée de zinc et de sélénium, qui sont des substances micronutritives essentielles pour la défense antioxydante et la prévention de maladies neurodégénératives.



D'après les chercheurs, l'ensemble de ses raisons font que le lait de chèvre puisse être considéré « *un aliment naturel fonctionnel dont la consommation habituelle (ou celle de ses dérivés) doit être stimulée chez tout le monde, mais spécialement chez les personnes qui présentent des allergies, une intolérance au lait de vache, des problèmes d'absorption, un taux élevé de cholestérol, de l'anémie, une ostéoporose, ou bien ayant fait l'objet de traitements prolongés avec des suppléments en fer.* »

Contact : M^a José MUÑOZ ALFEREZ, Département de Physiologie et Institut de Nutrition et de Technologie des Aliments "José Mataix" de l'Université de Grenade. Tél : +34 958 248 319. Courriel : malferez@ugr.es.