

Rejoindre la ROUTE DES FROMAGES DE CHEVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE



Depuis 1993, La Route des fromages de chèvre réunit des éleveurs qui ont à cœur de partager leur passion des chèvres et des fromages avec le grand public. Visites de ferme, vente directe, marchés, salons et foires, animations dégustations, etc... Rejoignez une association qui œuvre pour contribuer à rapprocher les producteurs et les consommateurs, à promouvoir ensemble l'élevage, les produits, et la culture caprine dans son ensemble.



L'association **La Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine** s'adresse à tous les producteurs caprins qui souhaitent faire connaître leur ferme, leur métier, leurs produits et participer à la promotion collective des fromages de chèvre.

- Vous fabriquez du fromage à la ferme et souhaitez bénéficier d'outils de communication pour mieux vous faire connaître ?
- Vous accueillez du public sur votre ferme et vous souhaitez rejoindre un réseau qui vous appuiera dans votre activité d'accueil ?
- Vous souhaitez participer à la promotion collective caprine, en participant à des événements régionaux, pour vendre vos produits et pour faire découvrir au grand public nos métiers et les produits de nos fermes ?



Rejoignez-nous ! Infos, adhésions : 06 42 77 37 7 - routedesfromages@wanadoo.fr.
www.routedesfromagesdechèvre.fr et sur les réseaux sociaux



Stand collectif FROMAGES DE CHEVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE au Salon de l'Agriculture



La **Route des fromages de chèvre**, comme chaque année, sera présente au Salon de l'Agriculture à Paris avec un stand collectif de producteurs, en collaboration avec les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée, le BRILAC et l'AANA, pour valoriser les fromages de chèvre de notre grande région. Cette année, du 25 février au 5 mars 2023, c'est une dizaine de producteurs impliqués dans la promotion collective des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine qui participeront. Si vous souhaitez rejoindre l'opération, n'hésitez pas à nous contacter ! Une occasion unique de participer à un événement d'envergure pour la promotion collective, faire connaître vos produits, vivre le Salon. Les producteurs se relaient pour assurer la vente et l'animation (au moins 1 journée de présence

est requise par producteur).

Commandez la Roue des Arômes !

Notes végétales, lactiques, animales, goût de fruits secs ou ambiance de sous-bois... La Roue des Arômes présente les grandes familles de goûts et d'odeurs des fromages de chèvre. Panneau rigide à afficher. 50cm x 50 cm, épaisseur 5 mm.

A commander auprès de la Route des Fromages de Chèvre ou des Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Tarif : 20 €.



L'appli mobile « Salut Les Caprins »



Pour vos proches, vos clients, vos visiteurs... Cette application « **Salut les Caprins** » destinée au grand public, développée par la filière laitière caprine nationale (ANICAP), vise à partager l'univers des chèvres et des fromages.

Une appli gratuite à télécharger sur smartphone avec Google Play ou AppleStore. Visiter une chèvrerie, découvrir les races de chèvre, apprendre des recettes à réaliser en famille...

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

A vendre

• Conditionneuse yaourts ACE SOLUTIONS Dosy 1800,

Fonctions :

- dépilage pots plastiques (diam 68)
- remplissage de 20 à 190 ml par réglages électroniques
- pose opercule automatique
- thermoscellage
- compteur/décompteur pots
- marquage par jet d'encre sur opercule
- évacuation des pots sur rampes
- pilotage de la machine par écran tactile
- fonction nettoyage en place

Alimentation 220 v (ph+n), 1,5kW air comprimé 6 bars 20m3/h

Possibilité yaourts étuvés, bi couche, brassés, riz au lait, crème chocolat et dosage pots 500g

Faible encombrement (passe dans une porte de 90 cm) et sur roulettes

Livraison et aide à la mise en route possible et à étudier

• Lot de préparation de fruits sur sucre Bioviver en 5kg DLC 2024 (8 fruits rouges / 28 myrtille / 3 figue / 10 framboise / 5 fraise / 4 abricot

• Stock d'opercules (neutres et différents fruits)

• Stock cartons de rangement et de transport pour yaourts (12 paniers de 4). 500 cartons par palette.

Contact :

06 32 21 35 78 ou fermedumasgilar@outlook.fr

Obligation de contractualisation écrite dans le cadre de la Loi EGAlim 2

Le Ministère de l'Agriculture a tranché. **Les producteurs dépassant le seuil de 10 000 € de chiffre d'affaires (par catégorie de produits, voir détail ci-dessous) vont devoir formaliser un contrat (Conditions Générales de Vente ou Conditions Générales d'Achat) par écrit avec chacun de leurs acheteurs en vente intermédiaire (grossistes, GMS, crémeries, épiceries, ...) dès 2023. Seules les ventes directes sont exclues de cette obligation.**

Le décret n° 2022-1669 du 26 décembre 2022 fixant les seuils de chiffre d'affaires annuel en dessous desquels les dispositions de l'article L. 631-24 du code rural et de la pêche maritime ne sont pas applicables est enfin paru au JO le 28 décembre 2022.

Malheureusement, il n'y a pas eu de dérogation accordée pour la filière caprine. **Le décret introduit seulement le seuil générique de 10 000 € en dessous duquel la contractualisation écrite n'est pas obligatoire.**

Concrètement, cela signifie que :

- **Pour la chèvre de réforme** : la contractualisation est obligatoire pour les éleveurs qui feraient plus de 10 000 € de chiffre d'affaires sur ce produit.

- **Caprins reproducteurs** : idem

- **Chevreau** : la contractualisation est obligatoire pour les éleveurs qui feraient plus de 10 000 € de chiffre d'affaires sur ce produit : les éleveurs naisseurs sont par conséquent exclus de la contractualisation et ne sont concernés que les quelques naisseurs / engraisseurs qui commercialisent des chevreaux gras directement à l'abattoir dès lors que le chiffre d'affaires de ce produit dépasse 10 000 €.

- **Pour les produits laitiers fermiers en vente intermédiaire** : la contractualisation est obligatoire pour les éleveurs qui feraient plus de 10 000 € de chiffre d'affaires sur ce produit, c'est-à-dire 100 % des producteurs fermiers professionnels quasiment.

L'ANPLF et la FNEC vont s'atteler à faire remonter au Ministère les incohérences de cette nouvelle exigence. L'obligation de contractualisation écrite va augmenter la charge administrative des producteurs sans leur apporter de bénéfice particulier. Espérons qu'une révision soit possible rapidement.

En attendant, nous avons des modèles de contrat à disposition. N'hésitez pas à nous les demander !

Vidéos pour la promotion des produits au lait cru

Vous cherchez à promouvoir le lait cru, à convaincre des clients ou des amis de l'intérêt de consommer des produits réalisés à partir de lait cru ?

Partagez avec eux les vidéos de ces colloques !

Voici les liens pour les vidéos :

- **Colloque du 24/10/22** organisé par l'Institut du Gout et les Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée : <https://www.youtube.com/watch?v=txBbzkyYOFU>
- **Colloque du 15/03/2022** organisé par la Chambre d'Agriculture d'Aveyron : <https://www.youtube.com/watch?v=YBkO3YkCAVI>



Réemploi des conditionnements

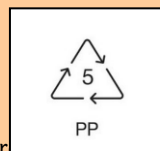
Verre :

Il est possible de réutiliser les conditionnements en verre (pot yaourt, faisselles...) s'ils sont en bon état.

Plastique :

Les conditionnements en plastique à usage unique ne peuvent pas être ré-utilisés.

Par contre, les conditionnements en polypropylène sont réutilisables : ils présentent le logo ci-contre, gravé au dos du pot.



Lorsque les conditionnements sont réutilisés, il faut le formaliser dans votre Plan de Maîtrise Sanitaire : indiquer la procédure de reprise, de vérification de l'intégrité du pot, de nettoyage et/ou désinfection.

Informations données par les services DD(ETS)PP (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) lors de notre rencontre annuelle le 22 septembre 2022.

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

