

La Chambre d'Agriculture de la Loire accompagne tous vos projets...



Une équipe spécialisée :

Sophie DOUILLON

sophie.douillon@loire.chambagri.fr

Animatrice du comité départemental des producteurs fermiers
Conseillère transformation des produits, réglementation
sanitaire, restauration collective

Pierre-Antoine ALLAIN

Conseiller circuits courts (commercialisation des produits,
communication) et restauration collective

Jean-Pierre SAUVAGE

jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

Conseiller transformation des produits, réglementation
sanitaire

Xavier VALETTE

xavier.valette@loire.chambagri.fr

Conseiller agrotourisme dont fermes auberges



Vous avez :

- ✓ *un projet* (nouveau produit, nouvelle forme de vente) individuel ou collectif
- ✓ *une question sur la réglementation* (sanitaire, étiquetage, RHD, vente...)
- ✓ *un accident de fabrication, un problème sanitaire*

Nous sommes à votre écoute !

Des **permanences téléphoniques** réservées aux producteurs fermiers ont lieu :

- tous les mercredis et vendredis matin (d'octobre à mars),
- tous les lundis, mercredis et vendredis matin (d'avril à septembre).

Un seul numéro : 04 77 92 12 12

Nos appuis individuels

• Aide à la CONSTRUCTION de votre Plan de Maîtrise Sanitaire

Pour justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire dans le cadre de la fabrication de vos produits

1. Entretien de présentation des éléments constituant du plan de maîtrise sanitaire adapté à votre exploitation
2. Audit du laboratoire, État des lieux des différents éléments constituant le Plan de maîtrise sanitaire et vérification de l'efficacité du plan de nettoyage, rapport de conseils
3. Un mois plus tard, nouvelle visite et rapport de conseils

€ Coût : 800 € ht

• AUDIT de votre Plan de Maîtrise Sanitaire et vérification de son efficacité

Pour justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire dans le cadre de la fabrication de vos produits

1. Audit de votre laboratoire
2. Vérification de l'efficacité du plan de nettoyage
3. Vérification du Plan de maîtrise sanitaire et rapport de conseils

€ Coût : 400 € ht

• Aide au montage de vos dossiers d'agrément européen

(détail de la prestation et devis sur demande)

• Accident sanitaire en production fromagère

(Assistance téléphonique gratuite)

• Information et conseils sur la réglementation sanitaire en productions fermières

(Assistance téléphonique gratuite).

• Etude de faisabilité et accompagnement à la mise en oeuvre d'un marché fermier festif

(devis sur demande).

• Développer ses ventes en restauration collective

(Assistance téléphonique gratuite)

Comment s'y prendre et se faire connaître ?

Nos accompagnements collectifs (à la carte)

• Accompagnement à la mise en place d'un laboratoire collectif pour la découpe et la transformation de produits carnés.

• Accompagnement de groupes pour la mise en place d'un plan de communication.

Pour valoriser et dynamiser le circuit court de distribution de produits fermiers locaux.

• Etude de faisabilité et accompagnement pour la mise en oeuvre d'un outil collectif de vente (Point de vente collectif ou Drive Fermier).

Identifier l'attente locale, la pérennité du groupe et vérifier la faisabilité du projet.

Animation du groupe porteur. Appui à la gestion de projet, recommandations, assistance montage de dossiers de subvention.



Notre offre de formations

chaque année

20 sessions

170 agriculteurs participants

Le **programme des formations** est envoyé deux fois par an à l'ensemble des producteurs fermiers du département : *si vous ne le recevez pas encore, faites-vous connaître auprès de l'équipe !*

Quelques exemples :

Techniques de transformation et diversification

- Elargir sa gamme de fromages : stages de perfectionnement pour les fromages à pâtes molles et pressées / pâtes persillées
- Cuisson basse température ou comment sublimer les saveurs et préserver les vitamines des produits (légumes, viandes, plats cuisinés)
- Se lancer en élevage de volailles en circuits courts

Autoclave et machine sous vide : je maîtrise

- Je sécurise l'utilisation de mon autoclave : efficacité et suivi des produits stérilisés
- J'utilise la machine sous vide de manière optimale

Organisation du travail et pénibilité

- J'ai décidé de gagner du temps ! – *formation spéciale producteurs fermiers*

Hygiène et réglementation

- Hygiène en point de vente collectif

Produits laitiers :

- Je maîtrise l'hygiène des produits laitiers/ fromagers
- Je maîtrise les risques sanitaires grâce au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène produits laitiers

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)
- Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire

Produits carnés :

- Je maîtrise l'hygiène des produits carnés
- Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)
- Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire

Commercialisation

- Je me professionnalise en vente - choix commerciaux et techniques de vente
- Je me perfectionne dans la vente de mes fromages
- E-mails et réseaux sociaux : je parle de mon activité pour mieux vendre
- Je crée facilement mon site internet
- Vendre sur les marchés : mieux présenter ses étals et optimiser ses ventes
- Vendre à la ferme : créer ou améliorer son lieu de vente et doper son chiffre d'affaires
- J'améliore les ventes de mon point de vente collectif grâce au merchandising : *Bien présenter ses produits pour mieux les vendre*

Formations à la carte pour les groupes de producteurs

Exemples :

- ✓ Développement commercial en Point de Vente Collectif (PVC),
- ✓ Hygiène en PVC,
- ✓ Création d'un PVC, d'un DRIVE... (montage du dossier de financement, recherche d'intervenants, organisation logistique, etc...)



Echanger, travailler en réseau...



La Chambre d'Agriculture de la Loire anime le Comité des producteurs fermiers de la Loire qui rassemble à ce jour **130 producteurs fermiers**.

Quelques exemples d'actions récentes :

- Suivi qualité en cours de séchage des saucissons fermiers,
- Tests de matériels visant à plus d'efficacité du travail ou à une meilleure ergonomie des postes,
- Actions collectives de communication (sites internet interactif, marchés à la ferme...).



Des fiches techniques et des références au service de tous

sur le site internet de la Chambre d'Agriculture de la Loire : www.terresdeloire.fr.

Vous trouverez, entre autres, les fiches suivantes :

- ✓ Production fermière et circuits courts : un vrai métier ! Inventaire des compétences nécessaires.
- ✓ Pratiquer le conditionnement sous vide dans de bonnes conditions.
- ✓ Règles d'étiquetage des principaux produits fermiers.
- ✓ Pénibilité et santé en fromagerie fermière : gestes et postures adaptés, prévention des risques...
- ✓ Méthodologie pour la réalisation de son étude de marché en production fermière.
- ✓ Vente directe à la ferme...

...disponibles dans la rubrique :

Accueil > Cahiers Techniques > Produits fermiers
> Classeur Ressources

Des **ÉTATS DES LIEUX** (diagnostics) - Loire :

- ✓ Vente directe à la ferme
- ✓ Yaourts dans la Loire
- ✓ Maraîchage dans le Sud Loire
- ✓ Production fermière

...disponibles dans la rubrique :

Accueil > Cahiers Techniques > Produits fermiers
> Diagnostics par production



Démarche Qualité des Services



Pour renforcer son efficacité et sa réactivité dans les réponses qui sont apportées, la Chambre d'Agriculture de la Loire est certifiée depuis 2012 pour ses activités de conseil et de formation. La Chambre d'Agriculture de la Loire respecte un code éthique destiné à **protéger les intérêts de ses clients**. Ce code éthique, consultable sur le site www.terresdeloire.fr, est fondé sur des **valeurs essentielles** : le respect, l'écoute, la confidentialité, la responsabilité, le respect des lois et des règlements, l'intégrité, l'objectivité, l'indépendance, la performance durable. ■

3 Implantations proches de vous :

SAINT-PRIEST-EN-JAREZ / FEURS / PERREUX

Accueil téléphonique unique : 04 77 92 12 12

E-mail : cda42@loire.chambagri.fr / www.terresdeloire.fr



La Chambre d'Agriculture de la Loire est certifiée par l'organisme certificateur AFNOR Certification, selon un référentiel validé et reconnu au niveau national. Elle est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre d'un agrément multi-sites porté par l'APCA.

