

lait de vache et produits issus de sa transformation

Nom prénom : ? Jessica

Adresse complète : ZARZABALEA (maison ouverte)

Téléphone & Mail :

Historique du producteur	<p>Quel est son parcours ? Sa formation ? Comment s'est-il installé ? Quelles ont été les grandes étapes du projet ? Installation sur l'exploitation familiale (production de lait) en 2012 avec un troupeau de vaches de race de jersey pour une production en fromagerie.</p>																										
Les surfaces cultivées et les productions	<p>Superficie totale (ha) : 14 ha</p> <p>Avez-vous d'autres cultures (fourrages, céréales, etc...) sur la ferme ? Prairies permanentes</p>																										
Structure	<p><u>La ferme est-elle : (cheptel, matériel, terres, bâtiments)</u> un GAEC (mère et fille)</p> <p>Des évolutions sont elles envisagées ? Si oui, lesquelles ? (bail, achat, etc...)</p> <p>Avez-vous réalisé des investissements ? (Bâtiments / Matériel) <input checked="" type="checkbox"/> oui emprunt de 500 000 euros</p> <p>Pensez-vous faire des acquisitions prochainement ? <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non. Lesquels ?</p>																										
Main d'oeuvre	<p>Avez-vous un statut agricole ? <input type="checkbox"/> Non, précisez : <input checked="" type="checkbox"/> Oui, à titre principal <input type="checkbox"/> Oui, à titre secondaire. Précisez votre seconde activité (hors de la ferme) : ... h/semaine</p> <p>Au moins 50 % de votre revenu est il issu des produits de la ferme ? <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Êtes-vous inscrit à la Mutualité Sociale Agricole ? <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non. Sous quel régime :</p> <p>Sous quelle structure juridique agricole êtes-vous ? <input type="checkbox"/> Individuel (un seul chef d'exploitation) <input checked="" type="checkbox"/> Forme sociétaire EARL ou GAEC (les différents associés – de la famille ou tiers - ont tous le statut de chef exploitant</p> <table border="1" data-bbox="282 1469 1447 1834"> <thead> <tr> <th data-bbox="282 1469 475 1547">Qui travaille ?</th> <th data-bbox="475 1469 695 1547">Sous quel statut ?</th> <th data-bbox="695 1469 1168 1547">Qui fait quoi ?</th> <th data-bbox="1168 1469 1447 1547">Temps de travail / sem.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="282 1547 475 1581">à venir soeur</td> <td data-bbox="475 1547 695 1581"></td> <td data-bbox="695 1547 1168 1581">commercialisation</td> <td data-bbox="1168 1547 1447 1581"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="282 1581 475 1644">jessica</td> <td data-bbox="475 1581 695 1644">Exploitant</td> <td data-bbox="695 1581 1168 1644">Ferme Transformation fromagère et troupeau</td> <td data-bbox="1168 1581 1447 1644"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="282 1644 475 1731">veronique</td> <td data-bbox="475 1644 695 1731">Exploitant</td> <td data-bbox="695 1644 1168 1731">Ferme Gestion du troupeau</td> <td data-bbox="1168 1644 1447 1731"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="282 1731 475 1787">oncle</td> <td data-bbox="475 1731 695 1787">?</td> <td data-bbox="695 1731 1168 1787"></td> <td data-bbox="1168 1731 1447 1787"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="282 1787 475 1834">père</td> <td data-bbox="475 1787 695 1834">Retraité</td> <td data-bbox="695 1787 1168 1834">Ferme , troupeau de vaches à lait</td> <td data-bbox="1168 1787 1447 1834"></td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Quel est le statut des personnes qui travaillent sur la ferme ?</u> ① <u>Chef exploitant et co-exploitant</u> à temps complet : couverture sociale (= accident, maladie), cotisation retraite ② <u>Conjoint collaborateur</u> : couverture sociale, cotisation retraite minimale ③ <u>Aide familial</u> (frère, sœur, enfant) : couverture sociale, pas de cotisation retraite. ④ <u>Salariés</u> : temps plein ou temps partiel ou salarié occasionnel ⑤ <u>Bénévoles</u> (parents, amis) : pas de couverture sociale sauf pour parents (si anciens exploitants jusqu'à 15 h/sem.)</p>			Qui travaille ?	Sous quel statut ?	Qui fait quoi ?	Temps de travail / sem.	à venir soeur		commercialisation		jessica	Exploitant	Ferme Transformation fromagère et troupeau		veronique	Exploitant	Ferme Gestion du troupeau		oncle	?			père	Retraité	Ferme , troupeau de vaches à lait	
Qui travaille ?	Sous quel statut ?	Qui fait quoi ?	Temps de travail / sem.																								
à venir soeur		commercialisation																									
jessica	Exploitant	Ferme Transformation fromagère et troupeau																									
veronique	Exploitant	Ferme Gestion du troupeau																									
oncle	?																										
père	Retraité	Ferme , troupeau de vaches à lait																									

	<p>⑥ <u>Cotisants solidaires</u> : statut minimum d'exploitant (pas de couverture sociale, ni de retraite) <u>Autres</u> (Veuillez préciser):</p> <p>Des évolutions de statut sont elles envisagées ? -embauche d'une commerciale (soeur) l'an prochain -embauche d'une personne à mi-temps pour la fromagerie</p> <p>Quelles peuvent être les améliorations à apporter quant aux conditions de travail ? (organisation, matériel, ...) mise en service en 2017 de l'espace accueil public</p>
	<p>La ferme est-elle sous cahier des charges de qualité ? (AOP, AB, autres...) <input checked="" type="checkbox"/> oui label Bleu Blanc Coeur (richesse en Omega 3 dans l'alimentation variée et équilibrée, application des dispositions santé et environnement, traçabilité et interdiction d'usages de certaines substances)</p> <p>Quelle est l'origine des aliments ? fourrage des prairies naturelles de l'exploitation le maïs est fourni par l'exploitation proche et liée familialement (soeur de Véronique)</p> <p><u>Conduite des sols</u></p> <p>Comment travaillez-vous les sols ? terrains en pente rendant impossible la culture des sols</p> <p><u>Conduite des cultures</u></p> <p>Quels sont les différents travaux au cours de la saison ? Non Demandé ND</p> <p>Comment fertilisez-vous vos cultures ? ND</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fertilisation organique. fumier <input type="checkbox"/> lisier</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Autres intrants naturels Précisez : ND <input type="checkbox"/></p> <p>Comment désherbez-vous ? ecobuage</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Entretien mécanique, ND <input checked="" type="checkbox"/> Désherbage manuel ND <input checked="" type="checkbox"/> Autre :</p> <p>Quels sont les problèmes que vous rencontrez le plus souvent et comment faites-vous face ?</p> <p><input type="checkbox"/> en été, la production de lait baisse (la race n'est pas adaptée à la chaleur), du coup il peut arriver que les vaches soient sorties de nuit pour préserver le rendement laitier</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Autres problèmes : jamais eu de souci avec la listeria</p> <p><u>Conduite d'élevage</u></p> <p>quelle race de vaches sur la ferme? fromagerie : Jersiaise 30 vaches à la traite en janvier 2017 lait : holstein, blanche et noire, kiwis (mixte) 48 vaches à la traite</p> <p>pas de taureau race jersiaise, les vaches sont inséminées artificiellement (ça va plus vite pour maintenir le cycle reproduction, lactation, velage)</p>

lait de vache et produits issus de sa transformation

	<p>les jersiaises vivent environ 13 à 14 ans</p> <p>Quel est l'espace minimum des animaux : en intérieur : ND en extérieur : ND</p> <p>En intérieur quel est le sol? : litière, caillebotis</p> <p><u>Traitements :</u></p> <p>les animaux ne sont pas vaccinés</p> <p><u>Alimentation</u></p> <p>Comment sont nourries les bêtes ? pâtture, fourrage sec, céréales : triticales, maïs et IT3 (base graines de lin)</p> <p>Les bêtes ont elles accès aux pâtures? oui</p> <p>De l'ensilage herbe ou maïs n'est pas donné pour les jersiaises, aux holstein oui</p> <p>L'alimentation n'est pas produite à la ferme</p> <p>L'alimentation ne contient pas d'OGM, mais elle n'est pas garantie sans engrais chimiques</p>
	<p><u>Fabrication du fromage</u></p> <p>Les ingrédients utilisés sont : la présure, le sel et les ferments</p> <p>Les produits ont une DLC de 12 jours, voire plus pour la crème fraîche (elle épaissit au froid)</p> <p>Il n'y a ni ferments ajoutés ni conservateurs</p> <p>Etapas de fabrication de la crème : lait mis en cuve, étape d'acidification (les ferments ont agi) au frigo, passage à la baratte</p> <p>pour le fromage : le lait est chauffé puis emprésuré ensuite coupé, réchauffé, moulé, pressé, salé et mis en cave d'affinage</p> <p>La fromagerie produit produits : lait, crème fraîche, beurre (moulé à la main, environ 300 plaques/semaines ou beurre en vrac), fromage frais aux herbes, faisselle, fromage blanc, petits suisses, fromage à pâte molle et fromage à pâte dure</p> <p>Tous les fromages ont dans leur nom en basque contenant l'intitulé "irrika" signifiant passion</p>
<p><u>Qualité sanitaire des produits</u></p>	<p>Où se fait la transformation? Sur place à la fromagerie et saloir</p> <p>Ces locaux sont agréés DSV, agrément de la région</p> <p>Contrôles réalisés sur place</p> <p>La DLC est de 12 jours Les produits sont livrés en voiture réfrigérée</p>

lait de vache et produits issus de sa transformation

<p>Commercialisation</p>	<p>Quels sont vos volumes de production ? Année en cours : 68 000 litres transformés à savoir 300 litre/jour soit environ 10 litres /jour pour une jersiaise (Holstein : 25 l/jour) la race donne moins de lait mais celui ci est plus riche, plus gras permettant la fromagerie</p> <p>Année à venir (prévisions) :</p> <p>Quels sont vos circuits de vente ? ...vers 100 ..% vente directe (de la ferme, marchés, AMAP,...) ...?. .% vente en circuits courts (1 seul intermédiaire : magasins, détaillants) avec la Ruche de ????, des revendeurs à Bordeaux % vente en circuits longs (> 1 intermédiaire : coopérative, grossistes, ...)</p> <p>Quelles évolutions envisagez-vous en termes de circuits de vente ? 100% vente directe</p> <p>Quelles sont vos principales charges de production et leurs évolutions ? (en %) 100% remboursement de(s) emprunt(s)</p> <p>La main d'œuvre : Les charges fixes : Les charges de production : matière premières, matières sèches, maintenance</p> <p>Le prix de vos produits tient il compte des évolutions de vos charges de production ? <input checked="" type="checkbox"/> oui</p> <p>Le prix de vos produits dépend il des cours du marché ? <input checked="" type="checkbox"/> non</p> <p>Comment avez-vous fixé vos prix de vente ? En comptant nos prix de revient : coût de production de commercialisation et revenu</p> <p>Êtes-vous capable d'expliquer vos prix ? <input checked="" type="checkbox"/> oui</p> <p>Êtes-vous capable de donner des éléments de comparaison aux consommateurs ? <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/></p> <p>Le prix de vos produits couvre-t-il : Vos remboursements d'emprunts <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Votre revenu familial <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> en partie Vos besoins en investissement <input type="checkbox"/> non</p> <p>la partie transformation est rentable et a permis le maintien de l'exploitation familiale (lait) et permet son</p> <p><u>Au moins 50 % de votre revenu est il issu des produits de la ferme ?</u> ND</p>
<p>Le contrat</p>	<p>Liste des produits proposés à l'AMAP (descriptif, prix à l'unité HT / TTC, conditionnement).</p> <p>8 produits : lait, beurre doux et demi-sel, tommes, crème, fromage aux herbes, faisselle, fromage blanc, lait "ribo", "bas beurre" (réalisé avec les grânes de beurre)</p> <p>Nombre de contrats (minimum, maximum) : Minimum : contrats.</p>

	<p>Quelle est la périodicité de livraison envisageable ? une fois/15jours</p> <p>Les produits sont ils disponibles toute l'année ? <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/></p> <p>Lieu de distribution, jour, heures : amap Tarnos mardi 18-19h Période du contrat à venir : mars-mai Y aura-t-il un report de distribution sur la période à venir (jour férié / pont / congé du producteur) ? ND</p> <p>A quel ordre faut-il établir les chèques (dénomination sociale de la ferme) ? ND</p> <p>Quels sont les aléas auxquels vous pouvez être confrontés ? Ex. nuisibles, maladies, tempête, etc... ND</p> <p>Quelle forme de solidarité peut mettre en place le groupe de consommateurs ? ND</p>
--	--

Les engagements du producteur vis-à-vis de la charte AMAP ®.

En adhérant à l'AMAP, le producteur s'engage à :

- Fournir régulièrement des produits frais
- A mettre tous les moyens de production en œuvre pour y arriver
- Formaliser votre engagement autour d'un contrat d'engagement
- à mettre en place des pratiques agricoles en respect avec la Charte de l'agriculture paysanne.
- à être transparent sur la vie de la ferme : information de tout souci, changement ou évolution.
- à être présent sur le lieu de distribution
- à créer des liens avec les consommateurs (diffusion infos, feuille de chou,...)
- à être pédagogue concernant le travail de la ferme
- à organiser des visites de ferme
- à prendre en compte les remarques des AMAPiens.

lait de vache et produits issus de sa transformation

FERMOSCOPIE

Nom prénom :

Adresse complète :

Téléphone & Mail :

<u>FERMOSCOPIE</u>		
Synthèse	Situation actuelle	Evolutions envisagées à N + 2
Historique du producteur	2010 acquisition première vache jersiaise 2012 installation et transformation du lait avec la fromagerie	
Structure	GAEC à deux (?)	
Main d'œuvre	4 personnes	
Les surfaces cultivées et autres productions		
Les pratiques de production		
Le contrat		
Commercialisation	La majorité en vente directe et un peu en circuit court (à définir avec la productrice)	

Synthèse	CONTRAT D'OBJECTIFS		
	Points forts	Points faibles	Evolutions envisagées N + 2
Durabilité économique			
Durabilité Sociale			
Durabilité environnementale			

lait de vache et produits issus de sa transformation

A évaluer régulièrement (lors des réunions bilan)

Les engagements en AMAP (pour un producteur déjà sous contrat)

Avez-vous pu fournir les produits sous contrat en temps et en heure ?

oui non.

Si **non**, quelle était la raison ? et comment y avez vous remédié ?

Etes-vous à chaque fois présent sur le lieu de distribution ?

oui non

Si **non**, comment ont été distribués les produits ?

Tous les produits distribués sur le lieu de distribution font ils tous l'objet d'un contrat ?

(= pas de produits en plus amenés sur le lieu de distribution et payé sur place)

oui non

Avez-vous participé à toutes les réunions bilans ?

oui non

Est-ce qu'un bilan de chaque saison a été fait avec les consommateurs ?

oui non

Sur quoi porte le bilan ?

Avez-vous eu des soucis ou des changements qui sont intervenus sur votre ferme ?

oui non

Si oui, les avez-vous expliqués aux consommateurs ? (à quel moment, comment)

Les consommateurs comprennent ils vos réalités, vos questionnements ? (pédagogie)

oui non

Fournissez vous aux consommateurs les éléments nécessaires aux consommateurs pour établir les nouveaux contrats (liste des produits disponibles sur la saison à venir, jours de livraison, le prix, etc...)

oui non

Avez-vous reçu les consommateurs sur la ferme ?

- Avant le premier contrat ? oui non

- Depuis la signature du premier contrat ? oui non (une fois par an ?)

Avez-vous déjà participé à la feuille de choux ?

oui non

Utilisez vous des pesticides ou engrais chimiques dans votre production ?

Oui

Etes vous prêt à suivre des formations pour améliorer vos pratiques

Oui Non

Dans quel domaine :

lait de vache et produits issus de sa transformation

Non

Etes vous prêt à parrainer un producteur pour l'aider à améliorer ses pratiques.

Oui Non

Dans quel domaine :