

# OFFRE DE SERVICE FROMAGER MAISON DE L'ELEVAGE

Une offre de service qui s'adresse à tous les producteurs du Rhône qui se décline en 3 volets :

## 1) Cotisation « producteurs fermiers » du GDS : maîtrise de la qualité des fromages fermiers.

Cotisation fixée pour l'année 2015 à 66,00€ HT.

Cette cotisation forfaitaire annuelle donne droit à :

▪ Une aide financière de 30,90€ par auto contrôle réalisé sur les produits finis.

▪ Une aide technique sous forme de plan d'intervention adapté en cas de résultats non-conformes à la réglementation

(*Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*).

▪ La mise en place d'un pasteurisateur si nécessaire pour pouvoir continuer la fabrication et la commercialisation.

▪ Une aide financière à 50% du coût des analyses qui pourraient être nécessaires à la résolution du problème sanitaire.

▪ Un appui technique en cas d'accident de fabrication.



## 2) « Appui technique fromager : conception et réglementation »

Les prestations individuelles suivantes sont possibles :

- Constitution du dossier d'agrément Européen :  
Réfèrent Agnès Liard, CA69  
Tarif prestation : 554 €HT
- Rédaction du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) :  
Réfèrent Agnès Liard, CA69  
Tarif prestation : 554 €HT
- Conception des plans de fromagerie :  
Réfèrent Agnès Liard, CA69  
Tarif prestation : 743 €HT
- Mise en place et suivi du plan de maîtrise sanitaire (enregistrements, traçabilité, rédaction du plan de nettoyage, procédure de retrait,...) :  
Réfèrent Laurent Thomas, GDS  
Tarif prestation : 543 €HT
- Accompagnement au cours ou suite à un Audit client ou une inspection DDPP (2 visites) :  
Réfèrent Laurent Thomas, GDS  
Tarif prestation : 543 €HT
- Autre prestation à la demande des producteurs et entrant dans le domaine de compétence des techniciens intervenants



NOUVEAU!!

NOUVEAU!!

**NOUVEAU!!**

### 3) « Appui technique fromager : process »

L'objectif de cet appui technique est d'aider le fromager dans la mise en place d'un nouveau process de fabrication ou de l'accompagner sur son process existant.

#### Exemples :

- Un producteur fabrique uniquement des fromages de type lactique et souhaite faire des fromages à pâtes pressées : mise au point d'un nouveau produit, définition des paramètres de fabrication, choix matériels et locaux appropriés.
- Un fromager en début d'activité qui souhaite un accompagnement technique pour définir ses paramètres de fabrication : explication des paramètres de fabrication à prendre en compte, les valeurs de références, établissement du schéma technologique.
- Un fromager expérimenté qui souhaite avoir un œil extérieur sur ses pratiques de fabrication : suivi de la technologie avec recadrage des paramètres de fabrication si nécessaire et mise en mémoire du process.

Cet appui technique peut comprendre une, deux ou trois visites annuelles en fromagerie, au choix du fromager.

La phase de diagnostic pour identifier la demande se fera par téléphone et sera non payante.

Intervenant : Laurent Thomas

#### Tarifs :

1 visite : 150 €HT (une visite correspond à ½ journée)

2 visites/an : 250 €HT

3 visites/an : 350 €HT



## Vos partenaires « Maison de l'Élevage » :



18, avenue des Monts d'Or  
69890 LA TOUR DE SALVAGNY

Tél : 04 78 19 60 68

Contact : Laurent THOMAS

E.mail : [laurent.thomas@gds69.asso.fr](mailto:laurent.thomas@gds69.asso.fr)



18, avenue des Monts d'Or  
69890 LA TOUR DE SALVAGNY

Tél : 04 78 19 61 67

Contact : Agnès LIARD

E.mail : [agnes.liard@rhone.chambagri.fr](mailto:agnes.liard@rhone.chambagri.fr)

## Avec le soutien financier du Département :

