

Aménagement du laboratoire

Fiche technique

OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS DE PRODUCTIONS FERMIERES ET D'ACCUEIL A LA FERME

Réduire la pénibilité en fromagerie fermière

➤ Aménagement des locaux

Une seule pièce pour le caillage et l'égouttage.

☺ **Eviter de porter des charges pour protéger le dos et les épaules.**

Il est plus facile d'aménager un grand espace commun pour le caillage et la salle de fabrication. En effet, les salles de caillage ne permettent pas d'utiliser les bacs sur roulettes. Le caillage en seau génère du port de charge, du nettoyage plus important et des manipulations pour le stockage.

Or, actuellement, on trouve sur le marché des matériaux à la fois isolants et conformes aux normes sanitaires (panneau isolant lisse et lavable). Il suffit de bien isoler la pièce et la température de 18/20°C convient à la fois au caillage et à l'égouttage.

Réception du lait

Utiliser chaque fois que possible la gravité. Favoriser l'arrivée du lait dans le local de caillage.

Vu sur les exploitations fermières :

- Un quai surélevé pour installer la réception du lait stocké dans une boule.



- Un local à mi-hauteur où les tanks de réception reçoivent par le haut le lait venant de la laiterie et distribution par une canalisation

basse qui arrive directement dans la salle de fabrication.

- Un tank surélevé pour faciliter la reprise. Penser également à utiliser une pompe s'il n'y a pas d'autres solutions.



Evacuation du sérum

Installer une canalisation directe à partir des tables d'égouttage.



Penser à la reprise du sérum, installer un récipient avec un robinet, c'est plus facile pour la reprise.

Dimension des tables

😊 **Diminuer les gestes d'étirement pour protéger les épaules.**

Une largeur de 0,70 m convient mieux pour le travail. Si on a 1 m de large, il faut s'organiser pour travailler dans l'espace de 0,70 m, rapprocher les faisselles par groupe et repousser ensuite ou prévoir de tourner autour.



Bac de caillage

😊 **Travailler l'épaule basse.**

Choisir un bac amovible sur un support à roulette en inox.



Ci-dessous, deux systèmes hémisphériques de 73 l qui donnent satisfaction, car le bac peut se baisser pour mouler le fond du bac (pour cela, le cercle ne doit pas aller jusqu'en haut) et le bac peut s'enlever pour le nettoyage.



Ces bacs sont utilisés pour mettre les faisselles après démoulage pour être acheminées vers le poste de lavage.

Manipulation des seaux :

Si vous devez travailler en seaux, mettre une petite quantité (pas plus de 15 litres).

Penser à faire faire un chariot à mi-hauteur en inox à roulettes, de façon à ne pas porter les seaux.



Ajuster les hauteurs pour les faire glisser du lieu de caillage sur un support à roulettes. La hauteur du support + seau doit être au bon niveau pour le moulage, c'est-à-dire ne pas faire soulever l'épaule au moment du moulage à la louche.

Louche ou pochon

Le geste est répétitif. Il est important d'avoir l'outil bien en main.

Il existe des pochons dont le manche est plus fin au départ, avec un poids bien réparti. Ce type de matériel était très apprécié.



😊 Faites tourner le pochon plutôt que le poignet.

Répartiteur

Il fait gagner beaucoup de temps.

Le moulage du caillé issu d'un récipient de forme rectangulaire était fait avec une pelle à caillé ; pour celui issu d'un bac circulaire, avec une poche ronde ou pelle à brie.

Cette méthode de mise en moule convient très bien pour la présentation de fromages présentés et vendus en rouleau.

Ceci exclut la mention « moulé à la louche » sur les documents de communication.



Le retournement manuel

Il s'agit d'un geste très rapide qui peut être traumatisant suivant la méthode utilisée et la pression à exercer pour décoller le fromage.

Plus le retournement se fait tôt (5 h environ) après le moulage, plus le geste est facile.

D'autre part, suivant le lieu où le fromage est déposé dans la main, l'effet de fatigue sera différent. La dépose sur le bout des doigts semble être moins traumatisante.



Du temps gagné, c'est de la fatigue en moins !



Multi-moule

C'est une méthode qui exige un investissement important, mais qui fait gagner du temps.

Par contre, pour éviter la pénibilité du retournement des plateaux, il est impératif d'étudier un auxiliaire de retournement. Il existe des systèmes à installer en bout de table ou un palonnier.

Cette méthode de mise en moule convient très bien pour la présentation de fromages présentés et vendus en rouleau. Ceci exclut la mention « moulé à la louche » sur les documents de communication.



😊 **Position debout sans déplacement, pensez à un système d'appui !**

Le moulage des fromages blancs est long et exige une position debout et statique.

Il existe des sièges agréés en industrie alimentaire (inox) soit assis debout ou demi assis.

Ces sièges pourraient permettre d'alléger le poids du corps sur les jambes.



Salage

😊 **Soulager le poignet.**

Préférer la salière au chinois.

Diminuer le poids par exemple salière au $\frac{3}{4}$ pleine.



Echelle pour le séchage

😊 **Protéger les épaules.**

La manipulation est facile.

Pour le retournement, prendre appui sur la table d'égouttage, positionner une deuxième grille, effectuer le retournement.

Le séchoir rotatif évite cette manipulation.



Chariot de transport

Utiliser les petits chariots à roulettes. Une anse amovible qui se clippe sur le socle permettrait de diriger plus facilement les caisses et pourrait s'enlever lors du stockage à la chambre froide.

Penser à faire faire un chariot à mi-hauteur en inox à roulettes pour éviter de se courber au chargement et pendant le transport.



Pliage des fromages

😊 Travailler assis.

Si le pliage est manuel, organiser le poste de façon à le faire assis.

Si on utilise une machine, organiser le poste de façon à avoir à portée de main le matériel, éviter l'étirement de l'épaule. Pour le colisage, faire faire un chariot, à hauteur adaptée, en inox à roulettes.



Lavage des faisselles

Attention à la largeur des paniers : au-delà de 0,70 m, la manipulation est difficile.

Du plus simple au plus coûteux : les faisselles empilées dans un lave-linge, lave faisselle installé en hauteur pour éviter de se courber, machine à laver avec panier à soulever, machine à laver le matériel de fromagerie avec un chargement à hauteur d'homme et une porte qui s'élève à l'ouverture.



Plonge

Choisir une plonge pas trop profonde (0,40 m) et la mettre à la bonne hauteur



☺ **Sécuriser (risques électriques, glissades ...).**

Il s'agit d'un environnement liquide.

Les prises électriques, luminaires, interrupteurs doivent être spécifiques pour les milieux humides.

Le sol doit être recouvert d'une résine ou carrelage anti-dérapant.

Contre les risques de glissade, nécessité d'un équipement en bottes ou sabots à crampons ou semelles anti-dérapantes.



Conseils pour protéger votre capital santé

Pourquoi ?

Une bonne hydratation va permettre à l'organisme de fluidifier les articulations (tel le graissage d'un piston) et va donc diminuer les inflammations des tendons qui vont provoquer des tendinites.

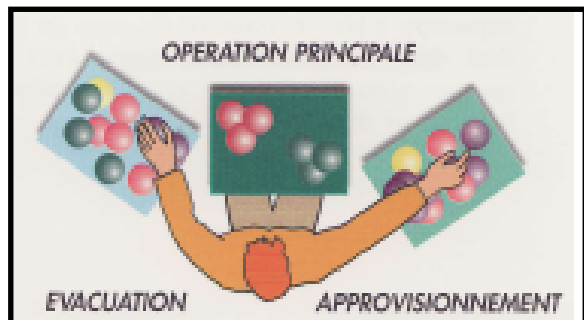
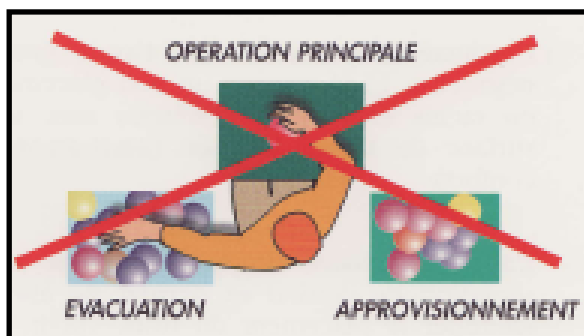
Moulage, salage, retournement des grilles de fromage. Protéger l'épaule et le poignet.

Pourquoi ?

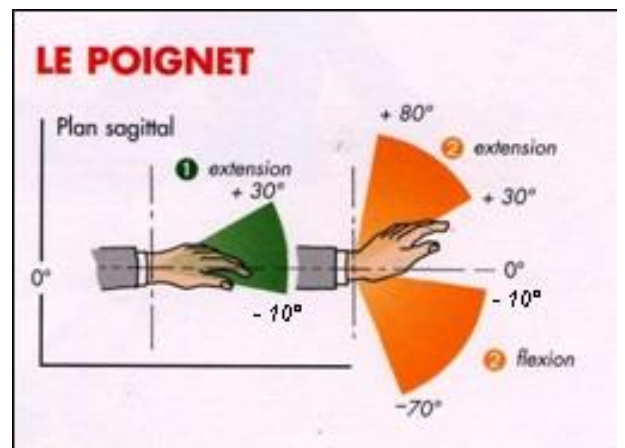
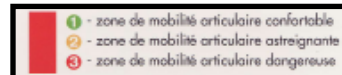
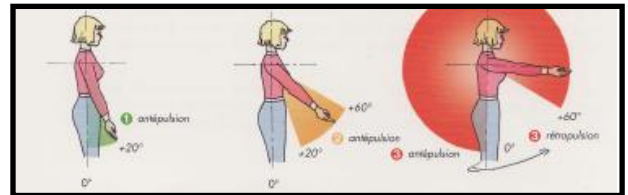
Les activités de retournement, salage, moulage... mal organisées peuvent entraîner une sollicitation extrême de l'articulation et compresser une partie de l'articulation (canal carpien pour le poignet ou bourse séreuse pour l'épaule).

Pour éviter ces situations à risque, il est nécessaire d'organiser son espace de travail (disposition, hauteur ...) de façon à respecter les zones de confort de notre organisme.

Dans un premier temps, il faut éviter les phénomènes de torsion de la colonne en évitant de disposer des zones de stockage dans des espaces difficiles d'accès.



Deuxième axe de travail, organiser le poste de telle façon à respecter les zones de confort des articulations.



Comment ?

- Travailler à la bonne hauteur pour éviter de soulever l'épaule.
- Eviter l'étirement de l'épaule jusqu'au bout de la table. Pour ce faire, rapprocher les faisselles dans la bonne zone.
- Utiliser une louche ou un pochon le plus léger possible.
- Faire tourner le pochon plutôt que le poignet au moment de la décharge.
- Pour retourner les grilles, organiser le poste en utilisant un support à côté du chariot par exemple : en posant la grille à retourner sur les faisselles ou sur une caisse, installer une deuxième grille sur le dessus des fromages, on est à la bonne hauteur pour effectuer le geste. Choisir des grilles pas trop grandes.
- Utiliser une salière remplie à moitié (limiter le poids).
- Si la tâche est répétitive (moulage, retournement), prévoir 5 minutes de pose au bout d'une heure et un quart d'heure au bout de 2 heures. Pendant ce temps, on peut faire une autre activité qui ne sollicite pas les mêmes articulations.

Des solutions techniques existent

- Utiliser des grands bacs de moulage sur roulette, bacs hémisphériques qui permettent la bascule du bac au fur et à mesure du moulage (le cercle ne doit pas aller jusqu'en haut) ou bacs rectangulaires sur roulettes pas trop profonds (40 cm).
- Si vous devez travailler en seau, le seau ne doit pas être profond. Il doit être déposé sur un chariot à mi-hauteur de façon à ne pas surélever l'épaule au moulage et à éviter de le porter.
- La table de moulage doit être à la hauteur de celui qui moule. Si l'opérateur change souvent, il faut envisager des tables réglables. Quand deux personnes de taille différente moulent, il faut pour chacun une table réglée à sa hauteur.
- Utiliser les échelles à grille pour le séchage, la manipulation est plus aisée. Le séchoir rotatif évite aussi des manipulations.

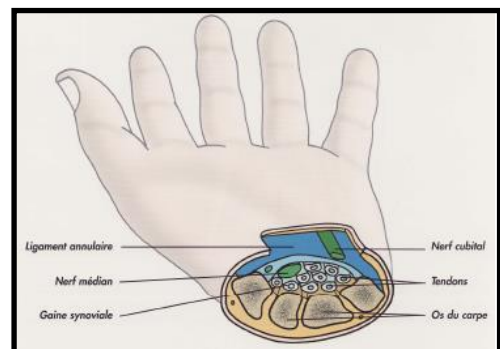


**Retournement des fromages.
Protéger la main.
Pourquoi ?**

Au moment du retournement, la plupart des producteurs tape et dépose le fromage à la base de la main.

Taper avec la paume de la main comprime le nerf médian. Exercer cette pression de façon répétée peut être un facteur important de développement d'un trouble musculosquelettiques (TMS).

Lors de l'accompagnement du fromage dans la faisselle, évitez d'aller trop loin dans l'extension de la main, car cette gestuelle va, elle aussi, compresser le nerf médian entre le ligament annulaire et les tendons.



Comment ?

- Faire le retournement dans la faisselle sans trop attendre. Au-delà de 5 h, il faut taper plus fort sur la main pour décoller le fromage.
- Choisir une méthode de retournement où la dépose du fromage se fait au bout des doigts.

Une solution existe

Le multi-moule évite cette gestuelle. Actuellement, il existe des multi-moules en plastique composés de deux fonds et de rehausses que l'on peut mettre pour le moulage. Pour le retournement, on enlève une rehausse. Ce matériel peut convenir pour les fromages vendus en sec ou affinés et présentés en rouleaux.

Position debout prolongée, que se passe-t-il ?

Lorsque l'on est assis ou debout, nous maintenons notre équilibre par une activité musculaire des jambes et du dos que nous appelons travail statique.

Prolongées dans le temps, ces positions vont entraîner une accumulation des déchets dans les muscles (la circulation étant rendue plus

difficile par la compression des vaisseaux sanguins au niveau des muscles) qui pourra entraîner des douleurs.

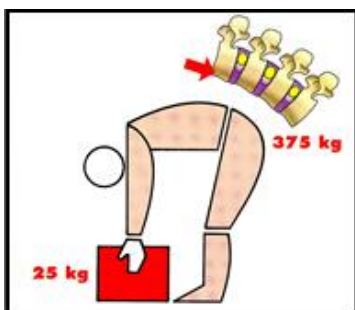
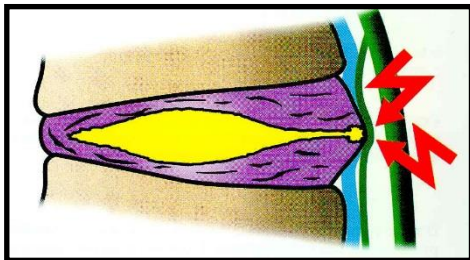
Des solutions existent

- Faire quelques pas de temps en temps pour activer la circulation sanguine dans les jambes.
- Utiliser un siège assis debout ou semi-assis qui supporte le poids du corps et n'empêche pas le mouvement.
- Gagner du temps au moulage en utilisant un répartiteur.
- Travailler assis chaque fois que c'est possible notamment à l'emballage.

Acheminement du lait, caillage, stockage, emballage, chargement, éviter le port de charges et travailler le dos droit.

Pourquoi ?

Dans tout mouvement du corps, le dos est sollicité du fait de sa position centrale. Dès que l'on manipule une charge, il est donc mis à contribution. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de son dos, les noyaux des disques intervertébraux vont se déplacer et suite à un geste brutal, risquent d'être écrasés, ce qui pourrait provoquer un lumbago.



Des solutions techniques existent

- Transport du lait avec une boule attelée au tracteur ou voiture.

- Quai de déchargement surélevé pour utiliser la gravité.

- Tank de réception pour maturité avec arrivée directe en fromagerie.

- Si la gravité ne peut vraiment pas être utilisée, il existe des pompes.

- Système de siphon et de canalisations, facilement lavables, partant directement sous les tables d'égouttage vers un récipient de collecte pour le sérum.

- Bac de caillage sur roulettes avec freins, de préférence sur 4 pieds.

- Chariot inox que l'on peut faire faire à mi-hauteur pour éviter de se baisser pour la prise de charge et le transport.

- Chariot avec anse à clips pour le transport, permettant le stockage.

- Dans le cas de l'utilisation d'un multi-moule trop lourd, utiliser un auxiliaire de retournement. Préférer des multi-moules en plastique qui sont moins lourds qu'en inox.

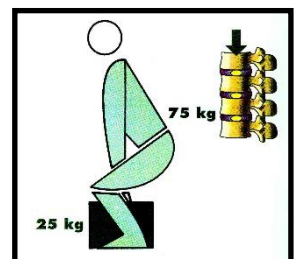
- Plonge à la bonne hauteur, pas trop profonde (0,40 m).

- Surélever le lave-vaisselle ou le lave-faisselle pour faciliter le chargement.

- Utiliser un lave-batterie pour le matériel de fromagerie.

Si vous devez porter ?

Pensez à vous placer au plus près de votre charge pour ne pas perdre l'équilibre. Utiliser les cuisses et non le dos comme force de traction.



Préférer le fait de faire plusieurs trajets plutôt que de porter des charges trop lourdes (éviter de porter plus de 25 kg).

➤ Témoignages & solutions

En 2008, avait été engagée une réflexion avec le service prévention de la MSA sur l'analyse des postures au travail en filmant des situations, conduisant à rechercher des solutions pour diminuer la pénibilité au travail. Voici le témoignage de quelques personnes.

Florence, Agnès, Blandine ont abandonné la louche sans regret

Ces agricultrices ont réfléchi au temps de travail et à la pénibilité en fromagerie. Bien sûr, c'est souvent lorsque l'on a mal au dos ou au poignet que l'on se pose la question, mais prévenir les problèmes de santé, c'est mieux.

Florence : « Gain de temps, gain de place et confort au travail »

Florence dispose d'une fromagerie de 175 m² avec un sas d'entrée équipé d'un vestiaire et d'un coin toilette, une salle de fabrication et des pièces équipées (une pour le froid, deux salles de séchage et une d'affinage), une salle d'emballage et un point de chargement. La plupart du matériel est sur roulette, tout est de plan pied. Le caillage est réalisé dans des cuves sphériques posées sur 4 pieds à roulettes.



Le gain de temps a été réalisé avec un investissement en multi-moule tout plastique. Le bloc moule est composé d'un fond de 6 rangées de 8 moules, d'un moule de 0,40 m, d'une rehausse de 0,30 m en matière plastique dur. Le chargement se fait à l'aide d'une poche percée de petits trous et d'un répartiteur en aluminium.

Le temps a été divisé par deux au moulage et au retournement. Le temps gagné est important : on est passé de 15 à 20 minutes à 4 minutes pour le même volume. Il en est de même pour le démoulage, car il se fait directement sur les grilles.



Au niveau de la pénibilité, le retournement manuel dans la faisselle met à l'épreuve le poignet et surtout le nerf médian situé à la base de la main, les épaules sont également fortement sollicitées : « J'avais un point dans le dos pendant le moulage, il a disparu ». Le bloc moule diminue de façon significative le nombre de mouvements. Avec les faisselles, l'opérateur réalisait 1200 mouvements pour 300 moules en faisselles, on est passé à 100 mouvements avec le multi-moule. Avant de retourner, on enlève la rehausse, on pose un deuxième fond. Pour retourner le bloc moule, il faut prendre un appui sur la table, les mains ne font que maintenir la fermeture.

Cet investissement a permis de gagner de la place sur une même table. Il est possible de faire égoutter 960 moules au lieu de 300 en faisselles classiques grâce à un écoulement très rapide qui se fait sur les côtés. Le retournement se fait entre une 1/2 heure et 3/4 d'heure après le moulage, on enlève le deuxième fond et on peut empiler 5 étages.

La pénibilité a été diminuée au lavage par un achat d'une laveuse lave batterie de grande capacité où l'on peut mettre les bidons, les cuves ou 5 rehausse ou fond. Le chargement de l'appareil est plus rapide, car il est plus facile d'installer 1 fond et 2 rehausse que 48 moules de faisselles.

Au final : un produit qui reste de même qualité, un investissement qui apporte un confort indéniable au travail et qui a permis sur cet atelier d'augmenter le volume transformé sans main d'œuvre supplémentaire. On est passé de 300 moules à 480 par jour.

Agnès : « Un investissement adapté à chaque fabrication, gain de temps et confort au travail »

Agnès a travaillé avec l'entreprise SERVI DORYL qui lui a mis au point un multi-moule pour les briques tout en plastique.

Le gain de temps est au moulage, mais surtout au démoulage. Il suffit de retirer délicatement la rehausse. C'est un multi-moule de 6 fois 3 briques soit 18 briques, constitué d'un plateau plastique avec un store, un bloc moules rectangle de 60 x 150, haut de 70 mm et d'un répartiteur. Le retournement est très rapide, mais il est plus aisé de le faire à deux.

Un gain de temps a été également réalisé avec un équipement pour les crottins de chèvre. Une pelle à brie, à trous, particulièrement légère et limée a été choisie pour une découpe franche dans un caillé de chèvre parfois fragile. Le multi-moule est composé d'un bloc moules, fonds de diamètre 65 mm, de profondeur 29 mm avec une arrête arrondie, d'un bloc moules de 25 mm, soit 5 rangées de 8 moules que l'on met pour le premier passage. On rajoute une rehausse de 85 mm pour le deuxième passage.



Multi-moule à crottin



Mulli-moule type St Marcellin

Le répartiteur en aluminium est adapté et permet de gagner du temps au moulage. Si le moulage a lieu à 10 h, vers 16 h, on enlève la grande rehausse et le retournement est très aisé, car la hauteur est faible et on l'a bien en main. Ce retournement se fait seul. Le gain de temps est significatif au retournement ainsi qu'au démoulage qui se fait directement sur grille.

Dans le même principe, les agriculteurs se sont équipés pour un moule type Saint Marcellin : blocs- fonds diamètre 0,85, profondeur 12 mm, soit 4 rangées de 5 moules ; dimensions 475 x 595. Bloc moules de 30 mm, rehausses de 57 mm, répartiteur.

Pour les tommes, un investissement en moule plastique perforé a enlevé la corvée du lavage des toiles ; là aussi, un gain de temps et de fatigue.

Au final :

Avec cet investissement, le temps gagné est de 1 h pour l'exploitante et de 1 h pour la salariée. Dans le même temps, le nombre de chèvre est passé de 40 à 55 chèvres et un atelier de 30 brebis a été introduit, ceci sans augmentation de main d'œuvre.

A titre indicatif, coût unitaire :

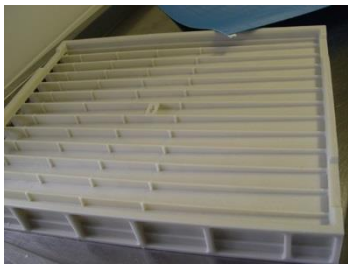
Bloc moule crottin, soit 40 moules : 280,60 € et 185 € pour le répartiteur (tarif 2008).

Bloc moule brique soit 18 moules : 190 € et 290 € pour répartiteur (tarif 2008).

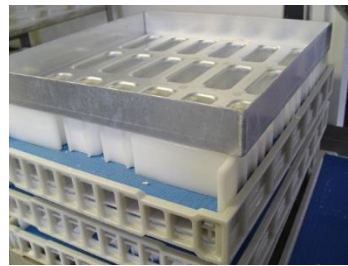
Bloc moule type Saint Marcellin soit 20 moules : 260 € et 290 € pour le répartiteur.

Quand il s'agit de faible série, un forfait est rajouté à la commande.

Coût total investissement : 5 000 € pour cette exploitation.



Multi-moule brique



Multi-moule à tomme



Pelle à brie

Blandine : « Ravie, un investissement qui apporte confort au travail, voire sécurité et gain de temps. De plus, c'est un investissement faible par rapport à certaines options sur un tracteur. »

Blandine a investi dans un lave batterie en 2005, suite à un accident : une fausse manœuvre a entraîné 3 jours d'hospitalisation pour brûlure au visage et aux muqueuses.

« C'est l'argent réservé pour la toupie qui a été orienté dans le lave batterie où l'on peut mettre 4 bidons de 20 l et il sert tous les jours ». Il a permis des économies d'eau, à savoir une consommation diminuée de moitié ainsi que de produit de nettoyage. Il a permis de gagner un jour par semaine et maintenant « Je n'ai plus de crevasses aux mains ». Blandine l'a déniché auprès de Mat occas qui vend du matériel avec défaut d'aspect, mais le suivi est correct.

Elle a trouvé également, sur un site internet AVEDEMIL, des multi-moules d'occasion ; ils font son bonheur, car ils

sont adaptés à un petit volume de production.

Ces moules sont constitués d'une base de 4 rangées de 7 moules de modèle faisselle n° 8. Les fonds sont percés et d'une dimension de 1 cm, une rehausse vient se rajouter soit 6 cm, cette rehausse n'est pas percée, l'écoulement se fait seulement par la base, l'égouttage est plus rapide qu'en faisselle. Elle a ensuite fait réaliser par un chaudronnier un répartiteur en aluminium très léger à manipuler. On ne peut pas superposer les moules, mais l'investissement est très modeste : 450 € pour les moules et 70 € pour le répartiteur.

Le temps gagné se situe entre 2 et 3 h par semaine : il a été réservé pour la famille, mais un projet d'augmentation est en réflexion, car la demande en tomme se fait pressante. Blandine a gagné en qualité de présentation, car les produits sont réguliers et la manipulation manuelle est limitée, le poil de chat s'installe moins. Même pour un volume faible, c'est intéressant.

La production en lactique en fromage de brebis est moins importante qu'en tomme, mais pour Blandine, 2 heures de gagner, ce n'est pas négligeable.



Murielle et Francis : « La manipulation des faisselles, c'est fini : quel bonheur ! »

Quand l'installation d'un fils remet en cause les habitudes de travail.

Sur cette exploitation, en 2003, le manque d'eau avait fait opter pour un appareil lave-vaisselle de grande capacité, l'économie d'eau a été significative.

L'installation du fils au départ en retraite des parents a permis de se poser la question du travail et de l'équipement. Le choix s'est porté sur les multi-moules tout plastique pour deux fabrications : la rigotte de chèvre avec 48 multi-moules par plaque et un fromage de type Saint Marcellin soit 30 moules par plaques.

L'esthétique du fromage est améliorée, ils sont plus réguliers. Sur cette exploitation, la

manipulation des faisselles devenait un casse-tête, car il faut les installer, les reprendre pour le retournement, pour le démoulage, les installer une à une dans le lave-vaisselle et les reprendre pour les mettre sécher, tout ce travail est fini et sur une production de 180 l par jour, on gagne une demi-journée



Les investissements qui font gagner du temps

Voici les investissements qui font gagner du temps et apportent un confort au travail :

- le lave batterie de grande capacité, il est indispensable en équipement en multi-moules.

- les multi-moules constitués de fond et de rehausses empilables de petite hauteur (2-4-6 cm), tout plastique, avec un répartiteur en alliage léger adapté.

Attention, les multi-moules d'une seule hauteur non divisible même en plastique ne sont pas pratiques au retournement. Attention également aux supports ou plaques en inox qui sont trop lourds au retournement. Ces deux types d'investissements n'apportent pas de confort au travail.

- l'évacuation du sérum par canalisation par gravité ou pompe.

- le transport du lait par canalisation directement dans un tank spécifique pour la fromagerie.

- le caillage dans des bacs sur roulettes.

- le séchage sur des chariots avec grilles en glissière.

- un quai de chargement pour le marché.

- des portes battantes plastiques solides avec hublot.

- une fromagerie de plan pied.

Liste non limitative des fournisseurs auxquels nos témoins ont fait appel :

SECRYL

113 rue du Pré Ramel 01100 MARTIGNAT.

Contact : Monsieur VACHER, 04-74-81-10-51.

SERVY DORYL - ZI rue Lavoisier - BP 57
37130 LANGEAIS.

Contact : Monsieur François RAQUIN, 02-47-96-11-86.

AVEDEMIL - ZI route de la Croix Pinat 16700
RUFFEC.

Site : www.avedemil.com. Contact :
contact@avedemil.com.

COQUARD - 478 rue Richetta
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE.
04-74-62-81-44.

Quelques données du service « Prévention au travail »

D'après une étude de la Mutualité Sociale Agricole (2008), les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent 83 % des maladies professionnelles. Les affections péri-articulaires dues à des gestes et postures constituent 82,8 % des TMS. Presque la moitié des affections se localise au niveau du canal carpien. Suivent ensuite les affections à l'épaule et au coude. Les mouvements répétitifs sont à 84,7 % à l'origine de ces affections. Ces données méritent une réflexion sur l'organisation et l'équipement au travail en fromagerie.

Aide du Service Prévention MSA LOIRE

Le service Santé Sécurité au Travail de la MSA Ardèche- Drôme-Loire, site de la LOIRE, peut, sur demande, réaliser une étude de poste dans la fromagerie ou une analyse de

situation de travail. Cette mise à disposition est gratuite pour les adhérents de la MSA.

MSA Drôme Ardèche Loire : 04 75 75 68 68

Aides à l'investissement

Si vous souhaitez tester un matériel multi-moule, un exemplaire peut vous être prêté. Il suffit de le demander auprès du comité des producteurs fermiers de la Loire.

Une aide peut être apportée pour des investissements sur la qualité et l'ergonomie au travail de fromagerie par le Département à hauteur de 30 % € d'une dépense subventionnable maximum de 7 500 €. La même chose est possible pour des investissements relatifs à la commercialisation. Contact : Chambre d'agriculture de la Loire, équipe produits fermiers : 04 77 92 12 12

Réduire la pénibilité en fromagerie fermière

Dernière mise à jour : 2018

▼ Contact

Equipe produits fermiers

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr