



Ca bouge dans le monde fermier !

Du changement au sein de l'équipe...

En remplacement de Francesca, nous accueillons depuis le mois d'avril 2021 Audrey Tirroloni au poste d'animatrice.

Après l'obtention de mon BTS agricole au lycée agricole de Sartène, j'ai travaillé durant 4 ans et demi à la chambre d'agriculture de Corse du Sud en tant que conseillère ovin au contrôle laitier.

Je suis passionnée par le métier de l'élevage et j'aime partir sur le terrain à la rencontre des différents éleveurs et des différentes façons de travailler.

Souhaitant m'installer en élevage ovin et en attente de foncier, je suis heureuse d'occuper aujourd'hui le poste d'animatrice au sein de l'association de Casgiu Casanu avec qui je partage la même vision de l'agriculture.

Recherche de candidats pour le Reportage « Nouveaux Fromagers », par la société Babel DOC

Dans le cadre d'un reportage télévisé au long-format sur les "Nouveaux Fromagers", nous sommes à la recherche de fermiers/éleveurs/crémiers en devenir. Nous souhaiterions suivre une personne lors de son installation et de ses premiers pas dans la filière laitière et/ou fromagère. Cette personne peut à la fois être confrontée aux défis d'une reconversion professionnelle tout comme de la reprise d'une exploitation familiale.

Si vous correspondez à ce profil et êtes intéressés, n'hésitez pas à appeler le 07 71 28 15 52.

Dans ce numéro :

<i>L'Assemblée générale du 19 juillet 2021</i>	2-3
<i>Projet condition de travail, ergonomie</i>	4
<i>Mise en service du dépôt d'A casa Pastureccia</i>	5
<i>Qu'est ce que le CCPA</i>	6-7
<i>Comité de Massif: rénovation de caseddi</i>	7
<i>VIVEA et le planning de formation Casgiu Casanu</i>	8
<i>Quelles solutions pour reporter les fromages et les produits laitiers?</i>	9-10
<i>Le kéfir de lait</i>	11
<i>Questions diverses</i>	12
<i>Nos emballages-Petites annonces</i>	13
<i>Nos partenaires</i>	14-15

Assemblée générale du 19 juillet 2021

Lors de l'Assemblée générale le 19 juillet 2021 à Riventosa, de nouveaux statuts ont été voté et les différents objectifs de Casgiu Casanu ont été clairement exprimés.

Les actions menées permettront notamment de renforcer la défense et la promotion de la race Corse.

De nouveaux statuts

L'association distingue trois statuts de membres :

Les membres actifs sont les agriculteurs en activité, ovins et/ou caprins en **race Corse**, qui :

- Transforment l'intégralité de leur production laitière sur la ferme en fromages fermiers,
- Transforment l'essentiel de la production laitière de l'exploitation : au maximum, vente de 2 jours de traite par semaine.
- Vendent occasionnellement le lait de l'exploitation : au maximum 30 jours de traite vendue /an.

Ils ont pouvoir de vote et sont éligibles aux Assemblées Générales.

Les membres simples sont les agriculteurs en activité, ovins et/ou caprins en **race Corse**, qui vendent plus de 2 jours de traite par semaine. Ils n'ont pas pouvoir de vote et ne sont pas éligibles aux Assemblées Générales, hormis un seul membre simple qui peut être élu en Assemblée Générale Ordinaire et qui peut siéger au Conseil d'Administration.

Les membres en races exogènes sont des agriculteurs en activité, éleveurs caprins en race exogène ou éleveurs bovins producteurs de fromages fermiers. Ils ne peuvent posséder plus de 60 caprins de races exogènes et un maximum de 5 bovins, et un parcours est obligatoire pour les animaux. Ils ne peuvent représenter plus de 10% du nombre total d'adhérents.

Les objectifs de Casgiu Casanu

L'association a pour objet la promotion et la défense de la production et des producteurs fermiers de fromages au lait cru et autres produits laitiers de Corse (ovins, caprins, bovins).

Elle a pour vocation première de défendre et promouvoir les fromages et produits laitiers fermiers en regroupant tous les éleveurs qui transforment eux-mêmes exclusivement le lait issu de leur troupeau de brebis de race Corse, de chèvres de race Corse ou exogène et/ou de vaches. Ces éleveurs sont installés sur le territoire de Corse, et conduisent de façon pastorale traditionnelle leur troupeau : utilisation des ressources naturelles locales pour l'essentiel de l'alimentation et contribution au maintien du monde rural et à l'entretien de l'espace notamment dans les zones difficiles.

Des projets expérimentaux ont également été abordés tels que :
l'Abattage à la ferme, la marque collective, l'embauche d'un technicien fromager, amélioration des conditions de travail et ergonomie .

Abattage à la ferme

Réunion de travail avec le **Préfet de Corse** : **autorisation** de travailler avec les différents services concernés pour trouver des solutions

Préparation d'une **expérimentation restreinte** (2 à 4 exploitations en Corse) sur l'abattage à la ferme

Elaboration d'un document de travail : **GBPH de l'Abattage à la ferme**

Prochaine réunion du groupe de travail avec les DDETSPP / SRAL le 28 juillet 2021

Création d'une marque collective

Création d'un collectif autour des produits fermiers multifilières

- **Structuration de ce collectif en SCIC**
- **Création d'une marque portant les valeurs « matière première issue de l'agriculture corse, et transformé en Corse »**

Besoins en appui technique

Gestion des non-conformités sanitaires

- Intervention technique sur exploitation pour la mise en place de mesures correctives et préventives
- Rédaction et mise à jour des PMS

Appui technique en transformation

- Résolution d'accidents technologiques de fabrication
- Maîtrise des techniques de fabrication fromagère fermière
- Maîtrise des conditions de conservation et de commercialisation des fromages
- Développement de nouveaux produits
- Suivi régulier des fabrications tout au long de la saison
- Accompagnement renforcé des JA

..... **Projet conditions de travail, ergonomie**

Et si on essayait de diminuer la pénibilité dans les fermes

Nous l'aimons notre travail, nous les aimons nos bêtes, nos fromages, mais ,nous le savons bien tous, nous l'expérimentons tous les jours, le travail sur les exploitations n'est pas toujours facile. Les pénibilités sont multiples et nous usent : manutention et port de charges lourdes, postures contraignantes, tâches répétitives, horaires étendus, nettoyage, contraintes administratives ...

N'y aurait-il pas moyens de diminuer (au moins un peu ...) ces pénibilités?

Voilà un sujet qui tient à cœur à Casgiu Casanu et sur lequel nous voulions travailler depuis quelques temps déjà. Des études ont pu être menées précédemment, mais parfois un peu théoriques et éloignées du terrain.

Notre volonté est de réfléchir à ce sujet avec vous et pour vous !! et de manière pragmatique, concrète, pour déboucher sur des solutions (matérielles, organisationnelles, trucs et astuces ...).

La rencontre avec une ergonome, qui a déjà travaillé avec des producteurs laitiers et de fromages (du jura et des Savoie – un peu loin de chez nous, mais toujours du lait et du fromage ...) pourrait être l'occasion de lancer un tel projet.

En travaillant avec une ergonome, nous aurons un appui pour accompagner et animer le projet, analyser notre travail, caractériser les tâches les plus pénibles et identifier avec nous les marges de manœuvre.

Pourrait alors être lancées des actions visant à diminuer ces pénibilités : recherche d'équipements (et de fournisseurs), tests de ces équipements, propositions et partage de trucs et astuces, aménagement des bâtiments, des postes de travail... C'est pourquoi il serait intéressant que l'étude se fasse à la fois sur des exploitations ovines et caprines.

Si un tel projet devait être lancé, la volonté de Casgiu Casanu est de le mener au plus près de vos besoins et suivant des modalités adaptées à nos contraintes géographiques, de travail, ...

Donc tout reste à définir et avec vous !!

Exprimez-vous donc : êtes-vous intéressés et concernés par cette thématique, quelles seraient les sujets à traiter en priorité (élevage, fabrication, bâtiment, manutention, transport, commercialisation...) et comment : accueil de l'ergonome à la ferme, réunion de travail à Casgiu Casanu ...

Nous vous en avons parlé lors de l'AG, vous avons déjà eu quelques retours, mais pour lancer ce projet, nous avons besoin de nous assurer qu'il y a une réelle demande et adhésion. L'ergonome viendrait observer certains d'entre vous dans vos activités, et échanger avec vous. La recherche de solutions ne pourra se faire qu'avec vous.

Pour être lancé le projet a donc besoin de vous et d'un financement. C'est un autre sujet sur lequel nous travaillons : la recherche de subventions pour financer cette étude (l'ergonome, les équipements à tester, le temps de travail de l'équipe de Casgiu Casanu...) . Nous avons quelques pistes et vous tiendrons au courant.

On pourrait donc espérer lancer l'étude cet hiver, avec la reprise de la fabrication...

Mise en service du dépôt d'A Casa Pastureccia

Ca y est! Depuis cette année la plateforme commerciale a été mise en route à « A Casa Pastureccia » à Riventosa.

L'idée première de ce projet était de centraliser les produits, regrouper en lots pour faire partir les commandes sur le service commercialisation, mais aussi d'assurer un point de dépôt froid pour le service de transport.

Le but est de pouvoir livrer les clients au niveau départemental, régional et national (pour les ateliers aux normes européennes).

Ces locaux servent aussi bien à centraliser les produits vers la Casincaise / Satellite que pour les livraisons qu'effectue Marie-Pierre, notre commerciale...

C'est pourquoi A Casa Pastureccia a été équipée d'une chambre froide, de réfrigérateurs et d'une machine sous-vide pour pouvoir préparer au mieux les colis.



Jusqu'à présent, c'est l'association A Robba Paisana à Corte qui nous permettait, gracieusement, d'utiliser sa chambre froide pour les dépôts de colis, à la fois pour le service de transport, mais aussi pour la commercialisation. En raison de son développement, qui entraîne une utilisation plus importante de leur chambre froide, et pour une plus grande cohérence dans nos activités, les dépôts basculeront donc progressivement vers la Casa Pastureccia. Dès à présent, les enlèvements de Satellite/Casincaise du lundi se font à Riventosa.

Nous tenons à remercier l'ODARC qui a financé l'équipement de cette plateforme d'un montant d'environ 22 000 euros à hauteur de 90 %, ainsi que la mairie de Riventosa qui a investi près de 5 000 euros pour mettre à disposition de Casgiu Casanu un espace au sein de la Casa Pastureccia pour y déployer cet outil.

Qu'est ce que le CCPA ?

Le Contrat de Coopération Professionnel Agricole

Le CCPA a pour but de favoriser l'installation de jeunes agriculteurs grâce à une période d'immersion professionnelle au sein de la filière agricole de leur choix sur le territoire régional.

Ce stage dure 6 mois à temps complet avant installation ou 6 mois à temps partiel après installation.

Intérêts pour le JA:

- Ce stage permet au JA de se former et d'acquérir les compétences techniques nécessaires pour son projet agricole
- Ce stage permet au JA de se voir octroyé 10 000 euros sur la DJA si il n'a ni la capacité agricole de niveau 3, ni un diplôme agricole en alternance sur 2 ans.
- Ce stage est rémunéré 1 300 euros net pour un stage à temps complet et 650 euros pour un stage à temps partiel



CRITÈRE "INSERTION PROFESSIONNELLE DU CANDIDAT"
+ 10.000€

3 possibilités:

- avoir une capacité agricole de niveau 3
- avoir passé son diplôme agricole en alternance sur 2 ans
- faire un stage "CCPA" ,mis en place par l'ODARC, qui dure 6 mois chez un exploitant de sa production principale, installé depuis plus de 8 ans, sans lien familial, inscrit en démarche qualité si existante dans la production. Ce stage s'effectuera à temps complet avant installation, ou à temps partiel après installation. Vous êtes rémunéré lors du stage et les charges afférentes à votre embauche seront payées à l'exploitant.

Intérêt pour le maître de stage:

- Le stage CCPA permet à l'agriculteur d'avoir un coup de main sur l'exploitation.
- L'ensemble des coûts est prise en charge par l'ODARC à 100 % (salaire chargé, frais administratif du cabinet comptable — plafonnés à 30 €par mois, compensation financière pour l'exploitant qui accueille un stagiaire).

/!\ Attention, la prise en charge du salaire du stagiaire est souvent versée avec du retard, en raison des délais de traitement administratif ! Prévoyez d'avoir une trésorerie suffisante pour pouvoir rémunérer le stagiaire, dans le respect du Droit du Travail.

Casgiu Casanu est en mesure de mettre en contact des stagiaires recherchant un maître de stage, ou des exploitants souhaitant accueillir un stagiaire et désireux de transmettre leur savoir et leur savoir-faire afin de promouvoir une agriculture traditionnelle fermière.

Les personnes qui ont participé au programme sont celles qui en parlent le mieux :



Nelly Lazzarini

« Je trouve que le concept du stage CCPA est bon ; et le montant du financement est correct. Pour ma part les frais comptables ont été un peu supérieurs à ceux prévus par l'ODARC.

Pour que le CCPA se passe le mieux possible, il faut un bon encadrement et un bon suivi administratif de la structure d'accompagnement. Par contre, il faut savoir qu'une avance de trésorerie non négligeable de la part du producteur est nécessaire dès le début du stage. Il faut que l'exploitation qui accueille le stagiaire ait les épaules solides ! Sinon, si le maître de stage et le stagiaire jouent le jeu, je trouve que c'est vraiment une bonne initiative pour les deux parties. »

Léo Boulet :

« Le CCPA a été une bonne expérience pour mon projet professionnel. Le fait de passer de longs moments sur l'exploitation m'a permis de toucher à tout : l'élevage, l'alimentation, la traite, la transformation (domaine où j'avais le plus de lacunes), mais également en commercialisation, tout ça en étant payé.

Ce stage m'a conforté dans l'idée de m'installer en chèvre corse. Je ne regrette aucun moment d'avoir effectué ce stage qui m'a été bénéfique. »



Comité de massif : rénovation de CASEDDI

Le Plan Montagne du PADDUC met en œuvre un soutien aux activités agropastorales en territoire rural et de montagne subventionné à hauteur de 80%!!

Afin de développer l'accueil en zone d'estive, domaine essentiel de la politique de la montagne; la rénovation consiste en:

- local de transformation
- l'adduction en eau
- système énergétique
- confort (accueil du transhumant et de sa famille, dans le but de favoriser l'activité productive en montagne)

La réalisation d'investissements doit se raisonner au travers de plans de gestion dont la gouvernance doit être assurée au plan local (AFP, Communes ou Intercommunalités, AFAF...).

Le degré de maîtrise foncière des territoires d'estives sera aussi important (propriété communale, AFP, AFAF (Aménagement Foncier Agricole et Forestier) , propriété intercommunale, propriété domaniale ...). De manière plus pragmatique, les projets les plus susceptibles de démarrer sont ceux situés, soit sur les grands sites, soit dans les territoires déjà organisés, notamment sous la forme d'AFP ou de propriété communale ou domaniale (Niolu, Venachese) ou intercommunale ou sous la forme d'AFAF.

Planning des formations Casgiu Casanu

Vivéa est un fond de formation pour les agriculteurs, permettant un accès à la formation professionnelle continue. Il vous permet donc de pouvoir continuer à vous former pour acquérir de nouvelles compétences (diversification des productions fromagères, ...), renforcer celles que vous possédez déjà (mieux maîtriser l'alimentation du troupeau, ...), vous regroupez au sein de projets collectifs (découpe et valorisation de la viande, conception d'ateliers collectifs, ...).



La formation est également un espace d'échanges avec d'autres agriculteurs, afin de vous retrouver autour de sujets qui vous passionnent, de discuter de vos modes de travail respectifs, d'échanger sur vos bonnes pratiques. Elle permet également de pouvoir échanger avec un technicien spécialiste de la thématique abordée (technologie fromagère, vétérinaire, spécialiste de l'alimentation, ...). C'est une opportunité pour casser le cloisonnement auquel on peut faire face dans l'île, pour prendre du recul et identifier des pistes d'amélioration.

Pour pouvoir bénéficier des financements de Vivéa, il faut :

Être ressortissant de VIVEA : les chefs d'exploitation ou d'entreprise agricole non-salariés, les aides familiaux et les conjoints collaborateurs (quel que soit le régime juridique de la vie commune : mariage, pacte civil de solidarité ou concubinage) et les cotisants de solidarité qui relèvent du régime agricole.

Être à jour de sa contribution formation : à jour du paiement de sa contribution collectée par la MSA. Les personnes ayant des échéanciers de paiement avec les MSA sont considérées comme à jour et donc finançable dès la mise en place de ceux-ci.

Être en activité : le financement de la formation des non-salariés du secteur agricole est encadré par les dispositions générales de la Formation professionnelle continue destinée aux adultes et aux jeunes engagés dans la vie active. Hormis pour le dispositif congé formation, les ressortissants VIVEA perdent tout droit au financement de la formation professionnelle continue dès lors qu'ils ne sont plus ressortissants de la MSA en tant que chef d'entreprise, conjoint collaborateur, aide familial et cotisant de solidarité.

Formations prévues par Casgiu Casanu en 2021 :

<u>Intitulés des formations</u>	<u>Dates formations prévues</u>
Bases sanitaires troupeau bâtiments appareil - Utilisation et stockage des médicaments vétérinaires (obligatoire pour les JA, dans le cadre de leur DJA)	SEPTEMBRE 2021 (2 jours)
Gérer les risques sanitaires en transfo laitière et fromagère en s'appuyant sur le GPBH	AOUT, SEPTEMBRE 2021
Maîtriser la diversification en produits frais	AOUT OU SEPTEMBRE
Transformation de beurre et pâtes persillées	FIN AOUT-SEPTEMBRE
Les défauts et accidents de fabrication et actions correctives	AOUT OU SEPTEMBRE

Quelles solutions pour reporter les fromages et les produits laitiers ?

Moyens de report	Stade de fabrication et durée de report	Etapas clés	Astuces éventuels et matériel nécessaire
Report au froid sous vide	Fromages frais démoulés, salés, ressuyés 1 jour sans flores de surface Durée de report : de 3 à 8 mois sans altération	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conditionner des fromages déjà passés en chambre froide pendant 24h ◇ Bien égoutter en cuve et en moule et bonne conduite d'acidification (éviter postacidification) ◇ Température de 2°C en chambre froide ◇ Stockage en caisses sans empilement pour circulation de l'air ◇ Surveiller visuellement le report ◇ Après stockage, fromages en affinage de durée plus courte, mais même travail en cave à prévoir (retournement, soins habituels) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Machine sous vide et sachets ◇ Avoir du vide suffisant : attention à l'entretien de la machine ! ◇ Chambre froide à 2°C de capacité suffisante
Report au froid des fromages	Fromages affinés prêts pour la commercialisation Durée de report : jusqu'à 6 mois, selon le fromage (humidité, format) et son évolution	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conditionner des fromages secs en surface (si besoin, passés en chambre froide pendant quelques heures) ◇ Température de 2°C en chambre froide ◇ Couvrir et protéger les fromages de la dessiccation mais ne pas emballer dans un papier étanche ◇ Surveiller visuellement l'évolution (comme en cave) et vendre si besoin 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Caisses plastiques ajoutées, avec papier sous et sur les fromages ou directement sur étagère si fromages emballés individuellement dans un papier adapté ◇ Chambre froide à 2°C

Pour les fromages à pâtes molles :**Quelles solutions pour reporter les fromages et les produits laitiers ?**

Moyens de report	Stade de fabrication et durée de report	Etapas clés	Astuces éventuelles et matériel nécessaire
<p>Report au froid des fromages en début d'affinage</p>	<p>Fromages affinés avec flore de surface implantée</p> <p>Durée de report : de quelques semaines à quelques mois, selon le fromage (humidité, format) et son évolution</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conditionner des fromages secs en surface (si besoin, passés en chambre froide pendant quelques heures) ◇ Température de 2°C en chambre froide ◇ Couvrir et protéger les fromages de la dessiccation ou les emballer dans un papier d'emballage adapté aux pâtes molles. ◇ Surveiller visuellement l'évolution (comme en cave) et vendre si besoin ◇ Après stockage, fromages mis sur le marché 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Caisses plastique ajourées, avec papier sous et sur les fromages ou papier d'emballage adapté aux pâtes molles ◇ Chambre froide à 2°C

Qu'est ce que le kéfir de lait ?

C'est une boisson fermentée et cultivée qui a un goût qui ressemble beaucoup à celui du yaourt à boire, fait à partir de grains. Ce ferment est un mélange de levures, de protéines de lait et de bactéries. Il a une saveur acidulée et crémeuse, et il est chargé de bienfaits probiotiques pour la santé.

Que peut on faire avec du kéfir de lait?

Il est possible de fabriquer une multitude de choses avec le kéfir de lait....

Fromage de chèvre crémeux :

1^{ère} fermentation

1/Mettre dans un bocal à fermeture hermétique

- Le lait de chèvre
- Les grains

Fermer le bocal placé à température ambiante environ 24h
Secouer régulièrement le bocal en cours de fermentation

2/Filtrer les grains

Passer le lait fermenté à travers une passoire en plastique placée sur un récipient
Mettre les grains au repos dans du lait au frigo ou relancer une fermentation

2^e fermentation

- Remettre le kéfir de chèvre dans le bocal
 - Fermer le bocal
- A température ambiante 4 jours même 5



Préparation

1/Préparation du fromage

- Prélever délicatement le caillé à la cuillère
- Déposer dans un moule type faisselle

2/Placer le moule dans un bol au frigo

- Laisser égoutter 48 heures

De nombreux autres choses peuvent être transformés avec du kéfir de lait: yaourt, fromages ...

Questions diverses posées ces derniers mois



Association Nationale des
Producteurs Laitiers Fermiers

Il est parfois difficile de suivre les nouveautés dans la réglementation. C'est pourquoi avec Casgiu Casanu nous nous tournons vers l'ANPLF (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers) pour vous tenir à jour de la nouvelle réglementation. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement d'adhérer à l'ANPLF lors de votre adhésion à Casgiu Casanu.

Voici quelques questions qui nous ont été posées durant ces derniers mois :

- La mention origine du lait est-elle obligatoire sur mes produits fermiers?

Règlement INCO article 26

Concrètement, dans la mesure où l'ingrédient LAIT est logiquement présent à plus de 50% dans les produits laitiers, son origine doit théoriquement être indiquée. CEPENDANT, les productions fermières sont exemptées de cette mention, à condition que les termes « fermier », ou « de la ferme X », ou « de ma ferme », ou « préparé / fabriqué / produit à la ferme » ... soient bien indiqués sur l'étiquette. En effet, l'identification de l'origine est sous-entendue par l'identification de la ferme, et cela justifie la dispense de l'étiquetage de l'origine.

- Les informations nutritionnelles sont-elles obligatoires pour commercialiser son produit fermier ?

L'étiquetage nutritionnel est en vigueur depuis décembre 2016. Il concerne uniquement certains produits préemballés. Il consiste à indiquer les données suivantes sur les étiquettes des données alimentaires : valeur énergétique, teneur en matières grasses saturées et insaturées, en glucides, en sucres, en protéines et en sel.

Il est possible de déroger à l'étiquetage nutritionnel, pour des produits préemballés, « fournis directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final » (point 19 de l'annexe V du Rgl INCO). Au niveau français, l'administration considère que toutes les « microentreprises (entreprises de moins 10 salariés et un chiffre d'affaire < 2 millions d'euros) » satisfont à la notion de « petites quantités ». La totalité ou la quasi-totalité des producteurs laitiers fermiers sont donc concernés. Ils bénéficient de la dérogation pour :

- leurs produits vendus directement au consommateur (marché, vente à la ferme, AMAP, internet dans certaines conditions, etc...)
- leurs produits vendus à des intermédiaires locaux revendant eux-mêmes directement aux consommateurs (= maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final (ex : détaillants, restaurant, ... et grandes surfaces livrées en direct)). Par « locaux », on entend que ces intermédiaires doivent être situés :
 - dans un rayon de 100 km environ autour du lieu de production,
 - ou bien, pour les zones peu peuplées, dans un rayon pouvant s'étendre jusqu'aux pôles urbains les plus proches,
 - ou bien, pour les producteurs installés en Corse, sur l'ensemble de leur région.



NOS EMBALLAGES

Emballages	dimensions	PU HT	PU TTC
Cartons petit modèle Niolu / Calinzana	280*205*100	0,42	0,50
Cartons moyen modèle Venachese / Bastelicacciu	340*240*125	0,50	0,60
Cartons grand modèle Brocciu	400*235*180	0,58	0,70
Adhésif	48mm*100m	2,67	3,20
Papier alimentaire	Carton de 15 kg	58,33	70
Sacs fruits petit format (1kg)	Carton de 1000	33,33	40
Sacs fruits petit format (2kg)	Carton de 1000	35,83	43



Petites annonces

- 2 bergers adhérents à l'association sont à la recherche de brebis pour augmenter leur cheptel. N'hésitez pas à nous contacter si vous en vendez.
- Matthieu Dessi est à la recherche d'une machine à traire mobile de préférence 24X24, mais étudie toute proposition. Vous pouvez le contacter au 06.23.60.87.42.



CAVICA

Coopérative Agricole d'Approvisionnement et de vente

Z.I. du Vazzio
20090 Ajaccio

Tél: 04 95 20 39 74
Fax: 04 95 20 96 52

Pour vos exploitations nous vous proposons:

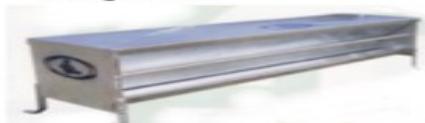
Équipement et fourniture pour fromagerie fermière :

- Moules, faisselles jetables...
- Tables d'égouttage & accessoires divers
- Tank à lait réfrigérés neufs
- Présure & ferments
- Bidons à lait...

Des équipements nécessaires à votre élevage:

- Alimentation (garantie sans OGM), fourrages du bétail
- Semences...
- Tunnels pour stockage & élevage
- Parcs de contention
- Remorques/bétaillères
- Matériel d'irrigation

Mangeoires



Contention



Bétaillères Ifor Williams



Cartons transport pour fromages



Tunnels d'élevage / stockage



NOUVEAUTE:

Conteneurs isothermes de 25L à 100L



Pensez au tri des déchets sur vos exploitations, les coopératives collectent les emballages vides 2 fois par saison: 04 95 20 39 74

canico

Casamozza, 20290 Lucciana,
04 95 38 36 36
20240 Ghisonaccia,
04 95 56 51 51
Jérôme MARIOTTI
07 77 84 87 54



DP NUTRITION,
une gamme d'aliments adaptée
pour vos animaux
bovin, ovin, caprin, volaille, porc, lapin



DP CHEVAL,
La réponse à tous les types de conduite
d'élevage et d'écurie





Corte Distribution

VINS

BOISSONS

SPIRITUEUX

PRODUITS AGRICOLES

RN 200 - 20250 CORTE - TEL. 04 95 46 06 17 - FAX. 04 95 46 11 85

SiliGom

Roulez en toute Sérénité

SILIGOM - VENTURINI PNEUS

De la Gare
20250 Corte

Téléphone: +33 4 95 46 02 15

Fax : + 33 4 95 46 24 22

Email : sarlventurinipneus@hotmail.fr

Heures d'ouverture

Lundi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mardi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Mercredi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Jeudi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Vendredi:	08:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Samedi:	Fermé
Dimanche:	Fermé



RAPPELS

Pour le bon fonctionnement de vos services

Autocontrôles : pour la prise en charge d'un autocontrôle, le dépôt direct d'échantillons au laboratoire ou toute information complémentaire, contactez **impérativement Audrey**.

Transport : pour vos demandes d'enlèvement, contacter **systématiquement Sylvie !**
Les informations dont nous avons besoin pour réaliser votre demande de prise en charge sont :
- l'expéditeur, le destinataire (adresse exacte de livraison), nombre de colis et poids total.
En cas d'absence de réponse, contacter Audrey.

Commercialisation : la signature d'un mandat de vente pour faire partie du service est obligatoire. Plus tôt vous le signez, plus vite nous pourrons proposer vos produits aux différents clients démarchés par **Marie-Pierre**. **Contactez-la** pour plus d'informations.

Vos contacts au sein de l'association

Présidente : Nelly LAZZARINI - 06 07 98 43 25

Administration générale :

Jean-Christophe ALBERTI, Directeur - 06 31 02 97 27
direction@casgiucasanu.fr

Animation, Auto-contrôles, Formation, ... :

Audrey TIRROLONI, Animatrice - 06 25 62 18 34
animation@casgiucasanu.fr

Commercialisation, commandes collectives:

Marie Pierre OCCHIONI, Animatrice Commerciale - 06 28 75 50 44
commercialisation@casgiucasanu.fr

Transport, facturation, ... :

Sylvie DELOYE, Assistante d'animation - 07 88 42 41 28
contact@casgiucasanu.fr

Ont participé : Audrey Tirroloni, Marie Pierre Occhioni, Sylvie Deloye

Sources : ANPLF, Vivéa, ODARC, IDELE, La chèvre, Cécile Montarnal

Publié avec le concours de

