

# L'écho des fermiers



## Edito

Bonjour à tous !

Voilà 6 mois que j'ai atterri en Normandie et que je découvre le poste d'animatrice à l'AVDPL HN.

Durant ce temps, j'ai déjà pu rencontrer un certain nombre d'entre vous, effectuer une vingtaine de visites d'exploitations et d'ateliers de transformation, commencer à rédiger des dossiers d'agrément, organiser des formations, découvrir le réseau national de techniciens, déguster des Neufchâtel...

On ne s'ennuie pas à l'AVDPL !

Je vous remercie pour votre patience et votre compréhension, le temps pour moi de prendre mes premiers repères.

**Plus vous me posez des questions, plus j'en apprend, et mieux je sais répondre à vos attentes !** Alors n'hésitez pas à continuer de me solliciter.

Hélène Le Chenadec

## SOMMAIRE :

- Formations à venir !
- Un point sur le transport et le stockage des denrées alimentaires
- Appel à projets

## FORMATIONS À VENIR !

### Fabriquer sa crème et son beurre fermier

Date : 24 et 25 mai 2016

Lieu : à définir en fonction des participants

Au programme :

- caractéristiques physico-chimiques des laits et intérêts en transformation beurrière
- étapes de la fabrication du beurre et de la crème de consommation
- rôle des ferments lactiques
- présentation des accidents de fabrication...

Formateur : Sylvain DRILLAUD (Chargé de mission ENILIA / ENSMIC)

Tarif adhérent : 56 €

Inscription : contacter l'AVDPL HN



## Voyage d'Etude : A vos agendas !



**Lundi 30 et mardi 31 mai**

Direction la **Bretagne** pour découvrir d'autres producteurs fermiers passionnés !

Visites d'exploitations avec transformation à la ferme (vaches, chèvres et brebis) et pleins de produits fermiers : fromages, yaourts, faisselles, ...

Voir le programme détaillé avec le bulletin d'inscription ci-joint

**Inscrivez-vous dès maintenant auprès de l'association !**

## Un point sur le transport et le stockage des denrées alimentaires

### DEFINITION

**Denrée périssable** : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

**Denrée très périssable** : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

**Rupture de charge** : étape du transport pendant laquelle s'opère un chargement ou un déchargement de la marchandise pour un changement de moyen de transport.

Lieu de vente > à 80 km de rayon :

- Moyen de transport répondant aux conditions de l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables (ATP).



- Obligation d'attestation de conformité technique ATP : Validité maximale de 6 ans ; basée sur des tests de prototypes engins neufs, des tests de renouvellement d'engins en service à 6 et 9 ans. Après 12 ans, renouvellement possible si passage en station d'essai officielle ATP.

Lieu de vente < à 80 km de rayon sans rupture de charge :

- Moyen de transport sous la responsabilité du producteur, sous réserve du respect des températures réglementaires et des conditions d'hygiène.



Hélène LE CHENADEC

Cité de l'agriculture  
B.P. 71

76233 Bois Guillaume Cedex

Téléphone : 02 35 60 13 78  
Mobile : 06 68 66 76 27  
Télécopie : 02 35 61 38 43  
Mail : avdplhn@sarlait.fr

Texte réglementaire : l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant indique les températures maximales des denrées réfrigérées :

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du producteur	
Fromages affinés		
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du producteur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables		+ 8 °C



Mais ces denrées alimentaires peuvent être conservées à des températures différentes de celles mentionnées par l'arrêté, si elles sont fixées par le GBPH. En effet, pour tout ce qui est sous la responsabilité du producteur, le GBPH prévoit :

Produits	Température maximale
Lait cru / Fromages blancs frais au lait cru (type faisselle, fromage blanc battu)	+4°C ou +6°C maximum pendant 6 heures
Lait pasteurisé / Laits fermentés, gélifiés, emprésurés / Fromages blanc frais au lait pasteurisé / Beurre, crème	+8°C ou +10°C maximum pendant 6 heures
Fromages à pâte molle lactique jeune démolés ou affinés Fromages à pâte molle type présure Fromages à pâte persillée Fromages à pâte pressée non cuite Fromages à pâte pressée cuite et demi cuite	Au producteur de déterminer la température sur la base de l'analyse des risques : Pour les fromages affinés, la règle suivante peut être appliquée : La température d'exposition est inférieure ou égale à la température d'affinage du fromage ou supérieure de 2°C pendant 6 heures. / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Fromages de lactosérum vendus au stade frais	+6°C / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Produits conditionnés par le fabricant	Respecter la température indiquée sur l'étiquette

### Appel à projets

Favoriser le maintien des systèmes herbagers et l'élevage mixte normand :

Aide aux aménagements de prairies pour favoriser l'accessibilité des animaux aux parcelles :

<https://guidedesaides2776.normandie.fr/node/1680>

Aide à la normandisation du cheptel : <https://guidedesaides2776.normandie.fr/node/1679>

Vends conditionneuse à yaourts pneumatique DAMY en TRÈS BON ÉTAT. Conditionneuse pneumatique (déc 2012); débit 1800 pots/h ; yaourt brassé, ferme, bi-couche. Trémie de 30 litres. Machine ayant peu servie, environ 700000 pots. Contact : 06 84 48 71 21



Etudiante ingénieure recherche job d'été (juillet voir plus) pour une expérience enrichissante dans une exploitation laitière avec transformation à la ferme. Expérience de 4 mois dans un élevage porcin avec transformation en viande en Irlande et 4 mois en exploitation laitière en Irlande. Contact : Biard Chloé 06 73 85 58 81

Echo des Fermiers n°105  
Avril 2016

Pour tout renseignement  
contacter :

A.V.D.P.L. H.N.

Ce document a été réalisé  
grâce au concours financier de  
la Région Haute-Normandie



Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC