

# 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 :

- Cas des véhicules avec conteneur < 2m<sup>3</sup> : délivrance ATP à la mise en service. Renouvellement individuel en centre de test à 6 et 9 ans.

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



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.

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

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



Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC