

L'écho des fermiers



Edito : De beaux projets en perspective, mais des défis à relever

Dans le contexte agricole actuel, la régionalisation de la Normandie et le souhait de plus en plus fort des consommateurs de connaître l'origine des produits et de se rapprocher des producteurs, les circuits-courts ont le vent en poupe ! Des projets de transformation du lait à la ferme continuent de se développer, et les nouveaux porteurs de projet ont plein de questions et sont avides de visiter des exploitations.

C'est à leur intention que l'AVDPL HN a organisé vendredi 17 juin un apéro-installation à la Ferme Fontaine, à Saint Sauveur d'Emalleville. Trois producteurs ont alors présenté leur parcours et leurs expériences, en insistant sur différents thèmes. Nicolas Fontaine (Ferme Fontaine) nous a ainsi présenté l'évolution de son exploitation et les différents circuits de vente (vente directe à la ferme, sur les marchés, ou à des intermédiaires) ; Aldric Vandermeersch (Laiterie Brin d'Herbe), récemment installé, a mis l'accent sur l'investissement nécessaire pour construire un atelier de transformation, tandis qu'Hélène Follet (Glaces Follet) nous a sensibilisé sur l'importance de savoir gérer la main d'œuvre avec le management d'une équipe de 3 salariés. Merci à eux trois pour leur participation active !

Ces témoignages concrets ont permis de répondre aux questionnements des porteurs de projet, et de les encourager tout en les sensibilisant aux difficultés qui les attendent dans leur parcours. C'était également l'occasion de présenter l'association et son rôle dans le suivi des producteurs. La soirée s'est terminée par un apéro et un barbecue. Une vingtaine de personnes étaient présentes. Une belle réussite pour ce 1^{er} apéro-installation !

Hélène Le Chenadec



SOMMAIRE :

- Formations à venir !
- La Région Normandie, quoi de neuf ?
- Visite chez les Bretons !

La Région Normandie, quoi de neuf ?



Avec la fusion des deux Régions, la Normandie travaille actuellement sur 12 chantiers agricoles pour la refonte de la politique régionale normande. L'AVDPL participe à deux de ces chantiers au sein de groupes de travail : le chantier 6 « *Nourrir les jeunes scolaires avec des produits normands* », et le chantier 7 « *Diversifier l'agriculture* », avec un volet sur l'accueil à la ferme, la transformation et les circuits-courts.

FORMATIONS À VENIR !

Hygiène en transformation laitière fermière

Au programme : bases de l'hygiène du comportement, du nettoyage et de la désinfection des équipements.

Date : mardi 8 novembre 2016

Lieu : Bois-Guillaume

Tarif adhérent : 30€



Guide des bonnes pratiques d'hygiène en production laitière fermière

La mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire est obligatoire dans les ateliers de transformation à la ferme. Au cours de cette formation, vous apprendrez à utiliser une méthode d'analyse des risques à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation s'adresse aux responsables d'ateliers (exploitant et/ou salarié).

Lieu : Bois-Guillaume

Dates : lundi 12 (journée) et jeudi 22 septembre (matin) 2016

Tarif adhérent : 50€



Visite chez les Bretons !

Elevage de brebis, de chèvres et de vaches laitières... Fromages, yaourts, crêpes, et bière à l'eau de mer ? Rencontre avec l'association « Producteurs Laitiers Fermiers Bretagne », visites d'exploitations et d'ateliers de transformation...

Découvrez le résumé du Voyage d'étude 2016 !

Comme chaque année, nos normands sont partis à la découverte d'une autre région à l'occasion du traditionnel voyage d'étude « Innovation et découverte d'autres systèmes de transformation laitière ». C'est pour la Bretagne que sont partis nos 21 producteurs pour 2 jours chargés de visites, de rencontres et de bonne humeur !

Echo des Fermiers n°106
Juin 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



Premier arrêt en Ille-et-Vilaine à la Bergerie de la Corbière, où Marie-Line Leroux nous a expliqué avec passion son métier. De l'élevage de brebis laitières à la transformation du lait (yaourt, faisselle, fromage frais et tomme), en passant par le partage d'expériences lors de la création d'une association de producteurs pour construire un drive, le « Panier des Prés ». La visite du laboratoire s'est accompagnée d'une dégustation des produits au lait de brebis !



Puis direction le golf du Morbihan pour rencontrer les chèvres poitevines de la Chèvrerie de Kerlebig. Non issu du milieu agricole, le couple d'exploitants nous raconte leur combat pour bâtir leur projet et trouver un peu de terrain dans cette région touristique très prisée. Après une petite marche pour aller voir les chèvres, nous passons voir le labo vitré et déguster les premiers fromages fabriqués cette année. Un échange enrichissant pour les producteurs en projet d'installation.



Et pour bien finir cette 1^{ère} journée ensoleillée, visite guidée de la brasserie artisanale Mor Braz, où certains n'ont pas pu s'empêcher de participer à l'étiquetage des bouteilles. La particularité de ses bières : elles sont fabriquées à base d'eau de mer (ils sont fous ces bretons...).



Après une bonne nuit près du golf du Morbihan et un petit déjeuner en terrasse pour les plus courageux, nous visitons l'exploitation de Ronan Le Sommer, installé en GAEC avec 3 associés. Après la construction d'un nouveau bâtiment, les projets ne s'arrêtent pas là : une conversion en agriculture biologique et la construction d'un laboratoire pour transformer le lait sont en cours.

Et les fromages dans tout ça ? Direction la Fromagerie de la Mer, où nous avons pu visiter les locaux de fabrication, la salle d'affinage, et assister à une partie de la fabrication. Artisan, Guillaume Chenot s'approvisionne avec le lait de son voisin producteur laitier, et confectionne des fromages originaux qui satisfont parfaitement la clientèle plutôt touristique : des tommes aux algues ou à l'encre de seiche, ou encore des lactiques cendrés en forme de menhirs !



Venir en Bretagne sans déguster de crêpes serait un crime ! La dernière visite de ce voyage se passe à la Fromagerie d'Eugénie, où Yann et Sylvie Guehenec et leur famille nous ont préparé d'authentiques crêpes bretonnes (salées et sucrées). Ce repas était aussi l'occasion de rencontrer des membres de l'association de producteurs bretonne (Vice-présidents, producteurs, animateur et technicien) et d'échanger sur le fonctionnement et les missions de nos associations respectives. L'après-midi s'est poursuivi avec la visite de la fromagerie, puis vint l'heure de rentrer en Normandie...

L'année prochaine, rejoignez-nous !

URGENT recherche CS en transformation lait en alternance, actuellement en bac pro CGEA. Nous avons trouvé l'école, permis en cours, connaissance en transformation (fromage et yaourt). Motivé, dynamique, envie de réussir.
tel 0680686947 ou toussaintfamily@aol.com

