

L'écho des fermiers



Edito : Pas n'importe comment, et pas à n'importe quel prix

Lors de crise conjoncturelle et structurelle telle que nous le vivons aujourd'hui dans la production laitière, des questions se posent à nous afin de maintenir, voir développer, nos exploitations, comme :

- Faut-il arrêter l'élevage ?
- Faut-il passer en Bio ?
- Faut-il se lancer dans la vente directe et les circuits courts ?
- ...



Le nombre croissant de porteurs de projet en vente directe ces deux dernières années le démontre à notre niveau.

Très heureux de voir de nouvelles personnes se présenter aux portes de notre association, cela n'empêche que nous avons le devoir d'informer des avantages et des limites de ce type de projet.

Car une évolution comme celle-ci sur nos exploitations doit être mesurée dans ses détails, avec un minimum de cadrage, autant d'un point de vue fabrication, que circuits de vente et organisation générale.

Car un démarrage raté ou pas assez réfléchi peu faire vaciller un projet.

D'ailleurs, nous apporterons des éléments de réponses lors de notre **prochaine Assemblée Générale le mardi 7 Février 2017**, à Yvetot, avec pour thème :

« La vente directe ? Oui mais comment, et à quel prix ? »

En attendant, je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'années, et nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Vincent Lemonnier

SOMMAIRE :

- Edito : pas n'importe comment, et pas à n'importe quel prix
- Formations à venir !
- L'AVD connectée !
- Dérogation concernant l'étiquetage nutritionnel des produits fermiers

FORMATIONS À VENIR !

Fabrication des fromages en technologie lactique

Au programme : Connaître les différents constituants du lait et les caractéristiques d'un lait fromageable. Connaître le procédé de la fermentation lactique et les étapes de fabrication (de la préparation du lait à l'affinage). Savoir appréhender et limiter les risques d'accidents fromagers (caillage, texture, flore de surface...)

Date : mardi 31 janvier et
mercredi 1^{er} février 2017

Lieu : Saint Nicolas du Bliquetuit

Formateur : Sylvie MORGE - PEP CAPRIN



Formations 2017

Vous êtes nombreux à avoir exprimé des souhaits de formations.

Pour 2017, l'association va tenter de mettre à nouveau en place une formation sur la technologie du fromage blanc et sur les yaourts.

Afin de compléter la lancée des formations en technologie fromagère, il nous reste à voir par exemple les fromages à pâtes molles.

Continuez à nous donner vos souhaits de formations pour l'année à venir !

Le site internet de notre association est à présent en ligne ! Une partie est visible pour tout public, et une partie vous est réservée, à vous nos adhérents. Vous recevez avec cet Echo vos codes de connexion (identifiant et mot de passe), afin d'accéder aux onglets privés du site internet.

Espace public



Espace privé

Présentation de l'association et de son fonctionnement

Renseigner votre identifiant et mot de passe pour vous connecter

Retrouvez ici les formations à venir, et les événements qui animent notre association : journées Portes Ouvertes, Apéro-installation...

Focus sur l'étiquetage nutritionnel

4 fiches conseils pour nos 4 principaux pathogènes : Escherichia Coli, Listeria monocytogenes, Salmonella et Staphylocoque.

Les visites en élevage en cas de problème sanitaire sont bien sûres toujours d'actualité

Les numéros les plus anciens sont visibles pour tous...

... mais les plus récents restent le privilège des adhérents

Coordonnées pour joindre l'association

Plus besoin d'attendre le prochain écho des fermiers, envoyez nous simplement un mail et votre annonce sera en ligne !

Des renseignements utiles pour aménager son local de fabrication, trouver des adresses d'entreprises... et les bonnes questions à se poser avant de se lancer dans son projet

Vos retours sur l'utilisation du site sont les bienvenus !

Dérogation concernant l'étiquetage nutritionnel des produits fermiers

Cadre réglementaire : loi INCO, règlement européen n°1169/2011 paru au JO de l'UE le 22/11/11
Application : 13 décembre 2016

Dérogation : pour rappel, ne sont pas concernés par l'obligation d'étiquetage nutritionnel :

- Denrées non pré-emballées (article 44 du règlement INCO)
- Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm² (annexe V point 18)
- Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (annexe V point 1). *Exemple : bouteilles de lait de consommation*

Voici les conditions supplémentaires permettant de déroger à l'étiquetage nutritionnel pour les produits pré-emballés :

- Produits vendus en magasins de détail, magasins de producteurs, magasins d'usine, marchés, vente à la ferme, tout circuit court y compris épiceries et grandes et moyennes surfaces (même si les producteurs négocient via une centrale d'achat pour être référencé)
- Produits vendus dans un rayon de 100 km autour du lieu de transformation
- Produits transformés au sein de « microentreprises » (définition européenne et INSEE), soit moins de 10 travailleurs et moins de 2 millions d'euros de chiffres d'affaires.

Vous pouvez consulter la réponse de la DGCCRF avec les conditions précises de la dérogation dans l'onglet « Informations réglementaires » du site internet.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Valeur énergétique	530 kcal (2215 kJ)
Protéines	6,8 g
Glucides dont sucres	56 g 59 g
Lipides dont acides gras saturés	31 g 10,3 g
Fibres	4 g
Sodium	0,03 g

Recherche écrémeuse WESTFALIA type 480 B en état de marche ou pour pièces. Tel 0620441491 ou 0603533627.

