

# L'écho des fermiers



## Edito : La NORMANDIE, c'est un petit peu nous

Porteuse d'une image de tradition laitière d'excellence la Normandie s'organise en vraie Région, fini la haute et la basse. Cela nous contraint à réfléchir et à nous organiser à la dimension Normande.

C'est compliqué pour notre association, d'une part pour adapter nos actions sur l'ensemble de la Normandie en tenant compte de l'existant, et d'autre part, pour assurer son financement. N'oublions pas que nos cotisations représentent un quart de nos besoins et que pour le reste, nous avons recours à des partenaires, notamment le Conseil Régional Normand et les Conseils Départementaux. Mais nous sommes dans une zone de turbulences, les moyens se raréfient et les compétences des structures qui nous accompagnent ne sont pas clairement établies. Malgré tout nous avons l'ambition d'accompagner les vendeurs directs de produits laitiers Normands car nous sommes attachés à ce que nos activités soient d'un niveau respectable et que nos produits continuent de contribuer à la richesse laitière de la Normandie.

Soyons fiers de notre métier, de notre association et vive la NORMANDIE laitière.

Guillaume EUDIER

### SOMMAIRE :

- Edito
- Formations à venir !
- Compte rendu de l'Assemblée Générale 2017
- Mise en transparence des contrôles sanitaires

## FORMATIONS À VENIR !

### Fabrication des yaourts, laits fermentés et fromages blancs

**Objectif :** Fabriquer des yaourts et fromages blancs en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité des produits. Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication.

**Au programme :** Composition physico-chimique et microbiologique du lait. Connaître les différentes étapes de la fabrication des yaourts et fromages blancs.

Réagir suite à un accident de fabrication.

**Date :** jeudi 6 et vendredi 7 avril 2017

**Lieu :** à définir en fonction des participants

**Tarif :** 49 €

**Formateur :** Pierre LEGRAND - TECH'LAIT



### Hygiène en transformation laitière fermière

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

**Date :** mardi 28 mars 2017

**Lieu :** Bois-Guillaume

**Tarif adhérent :** 30€

**Formateur :** Hélène LE CHENADEC



### Fabrication des fromages à pâtes molles

**Au programme :** Connaître les différents constituants du lait et les caractéristiques d'un lait fromageable. Connaître les étapes de fabrication (de la préparation du lait à l'affinage).

**Date :** automne 2017

**Lieu :** à définir en fonction des participants

**Formateur :** Patrick ANGLADE - Conseiller fromager



## Compte-rendu de l'Assemblée Générale 2017

Lors de l'Assemblée Générale de l'AVDPL HN, le 7 février à Yvetot, la partie statutaire a été présentée, avec les comptes de l'association, le rapport d'activité (*disponible sur demande*) et les projets en cours et à venir. La cotisation 2017 a évolué et a été votée à l'unanimité, moins une abstention. Suite aux élections, le tiers sortant a été réélu : Babeth ANTHORE, Sylvie CLAES et Bernard GOIS. Deux autres producteurs s'étant présentés, le Président les invite à rejoindre le Conseil d'Administration en tant qu'administrateur stagiaire. Le Conseil se réjouit de l'implication de nouveaux producteurs dans l'association. Enfin, la traditionnelle intervention a eu pour thème « *La vente directe ? Oui, mais comment ? Et à quel prix ?* ». Elle a été animée par Marjorie Lambert, conseillère au CERFRANCE, qui a présenté les particularités des exploitations laitières fermières, en abordant notamment les différentes stratégies commerciales, les coûts de revient des produits laitiers, ou encore les coûts cachés. L'après-midi s'est conclu par un pot de l'amitié.

**Merci à tous ceux qui ont participé à ce moment important dans la vie de l'association !**

Echo des Fermiers n°110  
Février 2017

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 Normandie



Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC

### Représentation des producteurs :

- Constitution de l'ANPLF : Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers
- Dérogation à l'étiquetage nutritionnel
- Participation à l'élaboration du Plan de Développement Rural Haut-Normand
- Participation à des groupes de travail nationaux et interrégionaux

### Formations :

- 7 sessions organisées pour 85 producteurs :
- Hygiène en production laitière fermière (x2)
  - Formation « test » élaboration du plan d'autocontrôles
  - Fabriquer des yaourts, laits fermentés et crèmes desserts
  - Fabriquer sa crème et son beurre fermiers
  - Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - Technologie des fromages à pâtes pressées
  - Voyage d'étude en Bretagne

### Contrat qualité :

- Suivi sanitaire des signataires
- Recherches des causes de non-

### L'activité de l'AVDPL HN en 2016

### Information :

L'Écho des Fermiers  
6 numéros

### Visites en élevage :

- 55 visites réalisées par l'animatrice :
- 36% pour des projets de transformation à la ferme
  - 33% pour les agréments sanitaires et PMS
  - 15% pour des visites sanitaires
  - 9% pour des renseignements divers (réglementation, autocontrôle, gamme de produits...)
  - 4% pour des visites technologiques
  - 4% pour des visites d'accompagnement lors d'une

### Divers :

- Mise en ligne d'un site internet
- Travail autour des financements de l'association (pérennisation de l'association et maintien d'un ETP)
- Rapprochement avec les producteurs de l'ex Basse-Normandie

### Appel à cotisation

Vous recevez avec ce premier numéro de l'année votre appel à cotisation. Merci de nous renouveler votre confiance

**N'hésitez pas à nous communiquer toute idée d'action, de formation, ou de piste de réflexion !**

### Mise en transparence des contrôles sanitaires

La publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire entre en vigueur le **1<sup>er</sup> mars 2017**.

Les producteurs laitiers fermiers sont concernés, et pour chaque contrôle, les résultats seront mis en ligne pendant un an. Les mentions relatives au niveau d'hygiène sont « très satisfaisant », « satisfaisant », « à améliorer » et « à corriger de manière urgente ».

Dans le cas d'un résultat autre que « très satisfaisant », l'exploitant disposera d'un délai de 15 jours pour faire valoir ses arguments avant publication du résultat.

Les établissements ne seront pas obligés d'afficher les résultats de leurs contrôles sur leur site physique.



### Recherche emploi traite ou autres

JF, sérieuse et autonome, je recherche un emploi pour faire la traite ou autres disponible les après midi, soir (weekend)  
Coordonnées : Caroline FOURNIER ; 16 rue de Bellevue  
76000 ROUEN ; 06.30.74.07.46

### Les petites annonces

Pensez-y ...  
Plus rapide, les annonces en ligne !

