

L'écho des fermiers



Edito : Produits de nettoyage, attention à votre santé !

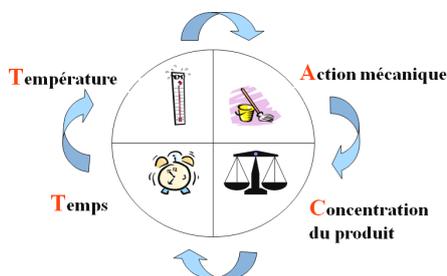
En tant que producteurs laitiers fermiers, vous avez de nombreuses casquettes à porter. Vous êtes producteurs de lait, transformateurs, livreurs, vendeurs, entrepreneurs, responsables qualité ou encore managers ! Ces multiples facettes de la vente directe et de la transformation laitière vous prennent beaucoup de temps et d'énergie.

Mais je souhaite aujourd'hui attirer votre attention sur les produits de nettoyage que vous manipulez au quotidien, et les conséquences qu'ils ont sur votre santé.

Le bidon bleu, le bidon rouge... ? L'étiquette décollée ou illisible. Qu'il y a-t-il vraiment dans ces produits ? Nettoyant, détergent, désinfectant... acide ou base ? Il est important de connaître ce que vous utilisez et pourquoi. L'utilisation régulière de ces produits les rend familiers, mais pas inoffensifs. D'une manière générale, ne les mélanger pas entre eux. **Acide + base = GAZ !** C'est connu, mais un accident est si vite arrivé.

SOMMAIRE :

- Edito
- Formations à venir !
- Mise en transparence des contrôles sanitaires
- Appel à projets



Connaitre les produits que vous utilisez, c'est se les réapproprier. Qu'est-ce que c'est ? Pour quel matériau, quelle température d'eau, quel temps d'action, quelle dose, quel équipement de protection ? Il faut choisir avec bon **SENS** (nature des Souillures, nature de l'Eau, nature du Nettoyage, nature du Support) et avec **TACT** (voir schéma ci-contre). Un produit qui s'utilise à 20°C ne sera plus efficace dans de l'eau à 60°C (voir dangereux si dégagement de vapeur). Regardez bien le mode d'emploi et/ou demandez la fiche technique du produit que vous utilisez.

Ménagez votre santé, elle n'a pas de prix !

Hélène Le Chenadec

FORMATIONS À VENIR !

INSCRIVEZ VOUS !

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).

Une formation réclamée depuis longtemps par nos adhérents ! Etant donné le nombre de personnes intéressées, nous envisageons d'organiser deux formations (à condition d'avoir assez de stagiaires pour chacune) :

Profil bovin

Date : 26 et 27 septembre 2017

Lieu : à définir en fonction des participants

Formateur : Patrick ANGLADE
- Conseiller fromager

Profil caprin

Date : 7 et 8 novembre 2017

Lieu : à définir en fonction des participants

Formateur : Sylvie MORGE -
PEP Caprin



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 : mardi 21 novembre (journée)

et jeudi 30 novembre (matin) 2017

Tarif adhérent : 50€



Mise en transparence des contrôles sanitaires

Depuis le 1er mars 2017, les résultats des contrôles sanitaires de l'ensemble des établissements de la chaîne alimentaire seront rendus publics sur le site www.alim-confiance.gouv.fr.

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit de rendre public le résultat des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments. Lors de ce contrôle, une note globale est attribuée à l'établissement et donne un « niveau de maîtrise des risques », en lien avec la nature des suites administratives mises en œuvre, mais également un niveau d'hygiène pour la publication. Cette notation est en lien avec la rénovation des outils d'inspection sanitaire : le Vademecum général, et le Vademecum sectoriel lait et produits laitiers.

Qui est concerné ?

Tous les établissements de la chaîne alimentaire : abattoirs, commerces de détail (métiers de bouche, restaurants, supermarchés, marchés, vente à la ferme, etc.), restaurants collectifs et établissements agroalimentaires. Les producteurs laitiers fermiers sont donc également concernés.

Comment lire le niveau d'hygiène attribué ?

Les mentions relatives au niveau d'hygiène sont « très satisfaisant », « satisfaisant », « à améliorer » et « à corriger de manière urgente ». Ce niveau d'hygiène est associé à chaque établissement, et les résultats seront mis en ligne pendant 1 an.



Niveau d'hygiène très satisfaisant : établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.



Niveau d'hygiène satisfaisant : établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.



Niveau d'hygiène à améliorer : établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.



Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente : établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

Important !

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**. Nous vous rappelons que l'AVDPL HN peut vous aider à interpréter les rapports d'inspection sanitaire, et à corriger les éventuelles non-conformités (mineures, moyennes, majeures). Les établissements ne seront pas obligés d'afficher les résultats de leurs contrôles sur leur site physique.

Appel à projet en cours

« Investissements agricoles pour une agriculture normande performante »

Ouvert du 1^{er} avril au 30 juin 2017 : <https://hn-aides.normandie.fr/node/1785>

« Investissements de transformation à la ferme et de commercialisation en circuits courts »

Ouvert du 1^{er} avril au 31 mai 2017 : <https://hn-aides.normandie.fr/node/1784>

Pour rappel, tous les appels à projets de la Région Normandie sont visibles sur le site <https://hn-aides.normandie.fr>



Echo des Fermiers n°111
Avril 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



RÉGION
NORMANDIE

Responsable de publication :
Bernard GOIS
Rédaction :
Hélène LE CHENADEC



Recherche producteurs de fromages autres neufchâtel, maromme et chèvres ainsi que toute spécialité non représentée pour la 20^e édition de la fête du fromage qui se déroulera le 04/06/17 à Touffreville sur Eu. **Contact :** cfe.76@orange.fr ou 02 35 50 12 41. Valérie CORMIER - Comité des fêtes de Touffreville sur Eu

A Vendre Conditionneuse yaourts Damy. Contact et renseignements : bernard.gois@wanadoo.fr

Les petites annonces



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