

L'écho des fermiers



Etude de prix 2017

L'AVDPL HN lance à nouveau auprès de ses adhérents une **enquête sur les prix de vente des produits laitiers fermiers**. Vous trouverez avec cet Echo des Fermiers le courrier d'explication ainsi que le questionnaire en version papier. Les résultats seront traités de manière anonyme, et la synthèse sera envoyée à tous les producteurs ayant répondu.



Dans l'attente de vos réponses !

SOMMAIRE :

- Etude de prix 2017
- Appel à projet en cours
- Formations à venir !
- A la découverte des produits laitiers fermiers corses

Appel à projet en cours - Conseil Départemental 76

Le Conseil Départemental de Seine-Maritime a validé son programme d'aides agricoles pour 4 ans, dont le « **soutien aux petits investissements matériels pour la transformation et la commercialisation des produits fermiers** » ou le « **soutien aux petits investissements matériels dans les élevages** ».

L'appel à candidature est ouvert de façon permanente. Les dossiers sont traités au fur et à mesure de leur arrivée, et examinés en comité technique. L'investissement devra être strictement inférieur à 10 000€ par an et par exploitation tous dispositifs confondus et cumulés.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter le Service Agriculture et Développement Local du Conseil Départemental 76.
<http://www.seinemaritime.fr/guide-des-aides/guide-des-aides/agriculture-et-peche/>



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, deux sessions de formations sont prévues :

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€



A la découverte des produits laitiers fermiers corses !



A l'occasion du voyage d'étude, les producteurs normands sont cette année partis découvrir la Corse et ses productions. Tout le monde est bien arrivé à l'heure à l'aéroport, et la traversée de la France s'est faite sans encombre. Arrivée à Bastia, notre convoi se dirige vers Corte, au centre de la

Corse, pour une 1^{ère} visite culturelle de la ville : en petit train pour la majorité, à pied pour quelques rares courageux !

La 1^{ère} visite d'exploitation a lieu chez Ilda, une éleveuse de brebis corses. Ces dernières partent toute la journée dans le maquis, et ne reviennent que le soir pour la traite. Le lait produit par les brebis est aussitôt transformé en fromage à pâte molle ou en tomme.



Le soir, nous rencontrons Marie-Rose, éleveuse de brebis, qui nous accueille dans sa ferme au-berge. Quelques producteurs corses nous rejoignent, et nous échangeons avec l'Association de producteurs corses : Casgiu Casanu, qui signifie « produits fermiers ». Nous découvrons



des façons de travailler complètement différentes de notre vision normande, et les missions de cette association, bien décidée à défendre les productions fermières traditionnelles de la Corse.

Le lendemain, nous prenons un peu de hauteur pour visiter l'exploitation de Nelly, présidente de Casgiu Casanu, et éleveuse de chèvres corses. Après une présentation de la chèvrerie, nous assistons au départ des chèvres. Elles aussi vont parcourir le maquis durant la journée. Mais contrairement aux brebis, il faut souvent aller les chercher, à pied ou à cheval. A présent, place à la fabrication du Bruccio (fromage AOP, fabriqué à partir du lactosérum et du lait de chèvre ou de brebis) auquel nous avons la chance d'assister. Pendant que certains visitent le laboratoire, les autres profitent de la dégustation de produits corses à l'ombre, pendant que Catherine, l'animatrice de l'association, nous présente son fonctionnement.



La journée se termine par la visite d'une deuxième exploitation caprine, où Paul-Marie traite 180 chèvres à la main. Situé en plaine près d'Aléria, les conditions sont légèrement différentes que dans le maquis corse autour de Corte.

Le lendemain, nous sommes accueillis par l'organisme de sélection de la brebis corse à Aléria. Les ovins bénéficient d'un schéma de sélection depuis plusieurs années, ce qui n'est pas le cas des



caprins. Dans la bergerie, nous avons le droit à une belle vision d'ensemble de la filière ovine et de la mentalité des producteurs corses. Les visites s'achèvent et il est temps de reprendre l'avion, mais pas sans une petite halte au bord de la mer !

Merci à tous les participants pour leur bonne humeur pendant ces trois jours. Nous remercions chaleureusement l'Association Casgiu Casanu et leurs producteurs pour leur accueil et les échanges riches en découverte !

L'année prochaine, rejoignez nous !



Echo des Fermiers n°112
Juillet 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



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



Les petites annonces



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