

SOMMAIRE :

- Interview - La route des fromages à vélo : étape en Normandie
- Formations à venir !
- Caisses enregistreuses ?  
Où ou non ?

# L'écho des fermiers



## Interview

### La route des fromages à vélo : étape en Normandie

A 26 ans, Claire s'est lancée un sacré défi : aller à la rencontre des producteurs de fromages fermiers à travers la France, et le tout à vélo !

#### Pourquoi cette initiative ?

Travaillant dans une entreprise agro-alimentaire, elle a découvert la filière fromagère et a vite accroché à cette « transformation par le vivant ». Mais l'amont de la fabrication du fromage, l'élevage et la production du lait, lui était méconnu. Or « il y a énormément de choses possibles avec le lien animal-produit » (alimentation, race, système de production...). Regrettant la perte de ce lien entre l'animal et le fromage, elle a donc décidé de quitter son travail et de partir à la découverte de l'élevage et des producteurs fermiers pendant six mois.

#### Que reprenez-vous de cette expérience ?

Partout où elle est allée, Claire retient l'accueil et la générosité des gens qu'elle a rencontrés, ainsi que beaucoup de bienveillance de leur part. « J'en suis ressortie enrichie humainement [...], je n'ai fait que de belles rencontres ». Présente pendant un jour ou deux sur chaque exploitation, elle a beaucoup reçu de la part des producteurs. Elle a pu découvrir leur quotidien en assistant à la traite, à la vente sur les marchés, à la fabrication des fromages... Et ce qu'elle a apporté aux producteurs ? Des échanges ! Sa curiosité et son intérêt pour leur métier. A travers son voyage à vélo, elle a permis aux producteurs de voyager eux aussi.

#### Comment avez-vous perçu le milieu agricole dans le contexte actuel ?

« Les différentes crises agricoles ont poussé beaucoup à se lancer dans la transformation. Valoriser eux même leurs produits et être en

vente directe. Mais ce n'est pas facile pour tous ! Le démarrage peut être difficile et il faut se faire connaître, maîtriser sa fabrication (les paramètres changent...). Mais avec de la persévérance et leur savoir-faire, beaucoup se maintiennent. C'est un métier de passion ! »

#### Et la découverte de la Normandie ?

« En Normandie, c'est la seule région où j'ai pu voir toutes les AOP, et en plus en production fermière. J'ai eu la chance de pouvoir rencontrer ces personnes et ces fabrications, presque uniques. J'ai été touchée par la volonté, la passion et la détermination des producteurs, qui se battent pour défendre des savoir-faire. On ne sait pas toujours que certains fromages fermiers sont menacés, autant en AOP qu'en non-AOP. »

« Cela avait beau être court, c'était une vraie immersion ! »

Claire ressort enrichie de cette expérience et a envie de transmettre tout ce qu'elle a appris. Vous pouvez retrouver tous ses articles sur son site internet :

<http://routedesfromagesavelo.fr>

En tout, elle a visité 68 exploitations au cours des six derniers mois, et a parcouru 4 900 km à vélo !

Propos recueilli par Hélène Le Chenadec, animatrice de l'AVDPL HN



## FORMATIONS À VENIR !

### 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 !

Date : 7 et 8 novembre 2017

Lieu : Chèvrerie de Bliquetuit - Arelaune-en-Seine

Formateur : Sylvie MORGE - PEP Caprin

Tarif adhérent : 56 €



### Hygiène en transformation laitière fermière

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

Date : jeudi 18 janvier 2018

Lieu : Bois-Guillaume

Tarif adhérent : 40€

Formateur : Hélène LE CHENADEC



### Formations technologiques et sanitaires



Pensez-y ...  
Consulter les formations à  
venir sur le site internet !

### 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).

Dates : mardi 21 novembre (journée)

et jeudi 30 novembre (matin) 2017

Lieu : Bois-Guillaume

Tarif adhérent : 67 €

Formateur : Hélène LE CHENADEC



## Caisses enregistreuses ? Oui ou non ?

### Système de caisse, logiciels de gestion et de comptabilité → Obligation d'utiliser des systèmes certifiés



Echo des Fermiers n°113  
Octobre 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

L'ensemble des systèmes de caisse, logiciel de gestion ou de comptabilité devront répondre à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018 (Article 286 du Code Générale des Impôts) à des conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données, afin de lutter contre la fraude à la TVA liée à l'utilisation de logiciels permettant la dissimulation de recettes.

Cette loi s'applique à tous les producteurs assujettis à la TVA, commercialisant en direct sur l'exploitation mais aussi sur les marchés. Elle est également applicable aux activités de diversification : ferme auberge, restauration, hébergement, activités de loisir dans la mesure où vous êtes assujettis à la TVA.

Tous les producteurs qui utilisent déjà un système de caisse, un logiciel de gestion ou un logiciel de comptabilité devront être conformes aux nouvelles normes imposées à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018.

Si le matériel a été acheté avant le 1<sup>er</sup> janvier 2018, il faut s'assurer de sa conformité, et se renseigner auprès du fournisseur ou fabricant (remise d'une attestation ou d'un certificat de conformité à son client, simple mise à jour des logiciels ou une nouvelle version). L'attestation ou certificat de conformité devra être exigé par l'acheteur : ce document lui sera demandé en cas de contrôle. L'absence de ces documents est sanctionnée d'une amende de 7 500 € assortie d'un délai de 60 jours pour se mettre en conformité.

Les producteurs qui n'utilisent pas ce type de solutions (système de caisse, logiciel de gestion ou logiciel de comptabilité) n'ont pas d'obligation de s'équiper. Ils peuvent conserver un support papier (cahier de caisse ou agenda de caisse) en règle\*.

#### \*Article 286 du Code général des impôts

Si la personne assujettie à la taxe sur la valeur ajoutée ne tient pas habituellement une comptabilité permettant de déterminer son chiffre d'affaires, elle doit avoir un livre aux pages numérotées sur lequel elle inscrit, jour par jour, sans blanc ni rature, le montant de chacune de ses opérations, en distinguant, au besoin, ses opérations taxables et celles qui ne le sont pas.

Chaque inscription doit indiquer la date, la désignation sommaire des objets vendus, du service rendu ou de l'opération imposable, ainsi que le prix de la vente ou de l'achat, ou le montant des courtages, commissions, remises, salaires, prix de location, intérêts, escomptes, agios ou autres profits. Toutefois, les opérations au comptant peuvent être inscrites globalement en comptabilité à la fin de chaque journée lorsqu'elles sont inférieures à 76 € pour les ventes au détail et les services rendus à des particuliers. Le montant des opérations inscrites sur le livre est totalisé à la fin du mois.

Ce document a été réalisé  
grâce au concours financier de  
la Région Normandie



RÉGION  
NORMANDIE

Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC

### Appel à projet en cours

N'oubliez les aides aux petits investissements. Vous pouvez consulter les dispositifs sur :

Service Agriculture et Développement Local du Conseil Départemental de Seine-Maritime  
<http://www.seinemaritime.fr/guide-des-aides/guide-des-aides/agriculture-et-peche>



Le site du Département de l'Eure, rubrique agriculture : <http://www.eure-en-ligne.fr>

### Etude de prix

Il est temps de remplir vos questionnaires ! Si vous voulez participer à l'enquête, merci de répondre avant le 2 novembre.



Les petites annonces

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

Vends crèmeuse Melotte. 325 L de débit à l'heure. Bon état. 350 euros. 27 - Région Beuzeville.  
Contact et renseignement: 02.32.57.67.84

Recherche crèmeuse d'occasion.  
Contact et renseignement : Jocelyn Pesqueux,  
06 20 44 14 91