

SOMMAIRE :

- Une journée Porte Ouverte réussie
- Formations
- Compte-rendu de l'Assemblée Générale 2018

# L'écho des fermiers



## Une journée Porte Ouverte réussie

A l'occasion d'une Journée Porte Ouverte, l'association a accueilli une cinquantaine de producteurs laitiers fermiers.

### A la découverte du camembert « Le 5 Frères »

C'est sur l'exploitation du GAEC de la Cayenne à Bermonville que la journée commence, avec la découverte du camembert « Le 5 Frères ». Fabriqué depuis maintenant 18 mois, Charles Bréant explique le procédé de fabrication de ce fromage à pâtes molles, en parcourant les différentes étapes, de la production du lait jusqu'à la commercialisation du camembert. Les participants écoutent le témoignage des Bréant concernant le projet de transformation, ainsi que les différents choix effectués par la famille, notamment celui de mener deux troupeaux de vaches laitières : un troupeau de race Holstein dont le lait est destiné à la laiterie, et un troupeau mixte Holstein et Normande pour la transformation fromagère. Certaines pièces de l'atelier de fabrication étant vitrées, les participants ont pu observer depuis l'extérieur la salle de fabrication, la salle de ressuyage ainsi que les différentes salles d'affinage. La matinée s'est terminée par une dégustation appréciée du fameux fromage.

### La question de la nouvelle loi finance et ses conséquences pour les producteurs fermiers

Après une pause déjeuner au restaurant « Au Vieux Normand » à Allouville-Bellefosse, l'association a accueilli M. Labrunye, expert comptable au cabinet Sarege Fideta, afin d'aborder la nouvelle loi finance et ses conséquences pour les producteurs laitiers fermiers. Ce thème a suscité de nombreuses questions auprès des adhérents, en particulier celles concernant les caisses enregistreuses, ou encore la gestion de la comptabilité et la tenu du cahier de caisse. Il a bien été rappelé que des producteurs qui ne sont pas équipés de caisses enregistreuses ne sont pas dans l'obligation d'en acheter une. Pour les producteurs déjà équipés, ils doivent s'assurer que leur caisse enregistreuse est bien aux normes vis-à-vis de la loi finance 2018, et présenter un certificat en cas de contrôle. Etant donné qu'il n'y a aucune obligation à conserver une caisse enregistreuse, les producteurs peuvent également s'en séparer et revenir à une bonne vieille calculatrice. Ayant pu poser leurs questions, les producteurs repartent rassurés et mieux éclairés sur ce sujet.



A la fin de la journée, l'AVDPL HN est ravie du nombre de producteurs ayant participé à cette Porte Ouverte. Les échanges et les éclats de rires furent nombreux, et l'association souhaite renouveler l'expérience l'année prochaine.

## FORMATIONS

Les formations à venir sont consultables à tous moments sur le site internet de l'association. Consultez aussi la brochure de formation ci-jointe. N'hésitez pas à nous transmettre vos souhaits de formations !

Formations technologiques  
et sanitaires



## Compte-rendu de l'Assemblée Générale 2018

Lors de l'Assemblée Générale de l'AVDPL HN, le 13 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 2018 a évolué et a été votée à l'unanimité, moins une abstention. Suite aux élections, Nicolas FONTAINE et Hélène FOLLET ont été réélus. Le Conseil d'Administration (CA) accueille également deux nouveaux membres : Aurélie BERNARD (stagiaire depuis un an et élue lors de l'AG) et Pierre-Yves DELAMARE (membre désigné). Le Président et les membres du CA se réjouissent de l'implication de nouveaux producteurs dans l'association, et ils invitent à nouveau les producteurs souhaitant s'investir à rejoindre le Conseil en tant qu'administrateur stagiaire. Sylvain GUICHEUX renouvelle son souhait de participer en tant que stagiaire cette année.

Enfin, la traditionnelle intervention a eu pour thème « *Le beurre et l'argent du beurre. Présentation d'une méthode de calcul des coût de production* ». Elle a été présentée par Marie VANDEWALLE de l'Association Régionale des Vendeurs Directs des Haut de France. La présentation est disponible sur le site internet de l'association (*Les événements*).

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°115  
Février 2018

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

Nos partenaires



RÉGION  
NORMANDIE

Seine-Maritime



Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC

### Représentation des producteurs :

- Présentation des travaux de l'ANPLF : Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers
- Participation à des groupes de travail nationaux et interrégionaux

### Formations :

- 8 sessions organisées pour 103 producteurs :
- Hygiène en production laitière fermière (x2)
  - Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - Fabriquer des yaourts et des fromages blancs
  - Fabrication des fromages en technologie lactique
  - Fabrication des fromages à pâtes molles (x2)
  - Voyage d'étude en Corse

### Suivi qualité :

- envoi des commentaires des résultats d'analyse par mail aux adhérents
- Recherches des causes de non-conformité des résultats

### Information :

L'Écho des Fermiers  
5 numéros  
Site internet

L'activité de  
l'AVDPL HN en  
2017

### Projet :

- Consolider la pérennité de l'association
- Ouverture de l'AVDPL HN à la Normandie
- Utilisation du dispositif CASE (Conseil Agricole Stratégique et Economique) pour la réalisation des PMS et agrément sanitaire

### Visites en élevage :

- 61 visites réalisées par l'animatrice :
- 36% pour des projets d'aménagement d'atelier fermier
  - 26% pour les agréments sanitaires et PMS
  - 10% pour des visites sanitaires
  - 10% pour des renseignements divers (réglementation, autocontrôle, gamme de produits...)
  - 10% pour des visites d'accompagnement (DDPP, cuisine centrale de Rouen)
  - 7% pour des visites technologiques
  - 1% pour un audit interne AOP Neufchâtel

### Divers :

- Etude de prix 2017
- Commission de dégustation AOP Neufchâtel
- Outils étude de rentabilité

### 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 !**

Les petites annonces



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