



L'écho des fermiers

SOMMAIRE :

- Bienvenue aux nouveaux membres du CA
- Formations
- L'ANPLF a son site internet
- Les fermes fromagères d'Europe
- Formation fromages frais
- Une journée porte ouverte dans le Calvados

Bienvenue aux nouveaux membres du Conseil d'Administration !

Aurélien BERNARD, 28 ans, mariée, j'habite à Saint Pierre de Manneville à côté de Rouen. Je suis de Foucarmont. Mes parents ne sont pas exploitants, mon père est mécanicien agricole. J'ai un BTS assistante de gestion et un diplôme de technicien agricole.

Je suis gérante avec mon mari Jean-Charles BERNARD de la SCEA FERME DE LA SEINE. Celle-ci est composée de 200 hectares et de 200 bêtes, dont un troupeau de vaches laitières et un troupeau de vaches allaitantes.

Je suis installée depuis novembre 2013. Sur l'exploitation, nous avons un atelier de transformation de produits laitiers. Nous fabriquons des yaourts, de la crème, du beurre, du fromage blanc et des fromages, et nous vendons également de la viande de bœuf et de veau.

Qu'est ce qui vous a motivé à venir au sein de l'AVDPL HN ?

Mes beaux-parents étaient déjà dans l'association donc nous avons continué. Nous trouvons que l'association peut nous venir en aide sur plusieurs choses comme les résultats d'analyses, les problèmes de fabrication, des explications sur certains documents. Nous pensons que l'association nous permet de toujours être au courant des nouvelles réglementations.

Qu'est ce qui vous a motivé à venir au sein du Conseil d'Administration ?

J'ai passé un an comme administrateur stagiaire, et cette année m'a permis de découvrir des choses et de voir comment il faut se battre pour essayer de toujours défendre les producteurs. Il faut que l'association continue.

Pierre-Yves DELAMARE, 30 ans, je vis en concubinage à Bourneville, et nous avons un enfant. J'ai suivi un BTS en production animale, puis une école d'ingénieur en agriculture à Rouen, l'ESITPA. Après quelques expériences à l'étranger (production de coton au Ghana, plantation de café au Laos), j'ai travaillé pendant 1 an et demi en recherche agronomique sur le café en France.

Je me suis installé en novembre 2017 au GAEC DE LA FERME DU MOULIN avec un projet d'atelier de transformation du lait, et la fabrication de crème, beurre, yaourt, et un fromage à pâte molle. Les travaux de l'atelier sont presque finalisés.

Nous sommes 5 associés sur l'exploitation qui compte 200 vaches laitières avec 480 ha de SAU (180 ha d'herbe, 300 ha de cultures de vente et cultures fourragères). Nous avons également un atelier de bœufs afin de valoriser les surfaces en herbe.

Qu'est ce qui vous a motivé à venir au sein de l'AVDPL HN ?

Je suis venu à l'association pour m'aider dans l'accompagnement du projet. En particulier, nous avons besoin d'un accompagnement technique et sanitaire, ainsi que de formations. L'association est également un bon moyen de rester informé.

Qu'est ce qui vous a motivé à venir au sein du Conseil d'Administration ?

Un de mes associés est membre de la FNSEA 27, et m'a demandé si j'étais intéressé pour être membre désigné à l'AVDPL HN. Je trouvais intéressant de me tenir informé et d'être un peu plus impliqué dans l'association, la faire évoluer. Je suis également curieux de voir comment elle fonctionne.

FORMATIONS

Les formations à venir sont consultables à tous moments sur le site internet de l'association.
N'hésitez pas à nous transmettre vos souhaits de formations !

Fabrication des desserts lactés

Au programme :

Fabrication des desserts lactés à base de lait emprésuré et gélifié. Fabrication de desserts lactés avec cuisson : riz au lait, flan, crème aux oeufs...
Les caractéristiques physico-chimiques du lait, les étapes de fabrication des desserts lactés, réglementation...

Date : à définir - septembre 2018

Lieu : à définir en fonction des participants

Formateur : Philippe CLASSEAU - Formateur produits laitiers fermiers

Tarif adhérent : 85 €



Fabrication des fromages à pâtes pressées

Au programme :

Caractérisation des fromages à pâte pressée. Les étapes de la technologie des pâtes pressées : préparation du lait, coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres, contrôles, type de ferments et utilisation, valeurs repères, les erreurs à éviter.

Date : mardi 13 et mercredi 14 novembre 2018

Lieu : à définir en fonction des participants

Formateur : Patrick ANGLADE - Conseiller fromager et formateur

Tarif adhérent : 85 €



L'ANPLF a son site internet : www.anplf.com

Echo des Fermiers n°116
Avril 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
Site internet : www.avdpl.fr

Nos partenaires

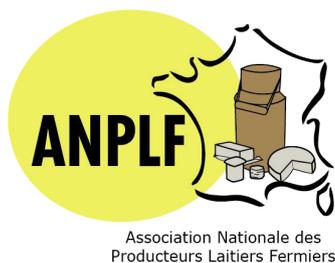


RÉGION
NORMANDIE

Seine-Maritime



Responsable de publication :
Bernard GOIS
Rédaction :
Hélène LE CHENADEC



Association Nationale des
Producteurs Laitiers Fermiers

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers
Fermiers - ANPLF - a son site internet !
Vous y trouverez des informations sur l'association,
ses membres, son activité, ses thèmes de travail... ain-
si que les notes d'actualités et les publications. Vous y
retrouverez notamment la note d'étiquetage sur les
produits laitiers fermiers.
Par ici pour le découvrir : www.anplf.com

Les fermes fromagères d'Europe Vous pouvez apparaître sur la carte !

FACEnetwork, l'association européenne des pro-
ducteurs de fromages et de produits laitiers fer-
miers et artisanaux prépare la publication d'une
carte d'Europe sur laquelle seront localisés les pro-
ducteurs qui le souhaitent.

*Vous êtes intéressé ? Contactez-nous vite pour
nous en informer !*

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network

Formation fromages frais : du sucré et du salé !

La formation fromages frais s'est déroulée le 10 et 11 avril à
l'EARL RIAULT à Noyers. Les 12 stagiaires présents ont pu tes-
ter différentes fabrications, en faisant varier les ferments, la
nature du lait (entier, écrémé, cru ou pasteurisé) et certains



paramètres de fabrications : pressage, mou-
lage en faisselle, fromage blanc lissé, battu,
fouetté ... 6 fabrications ont été déclinées en version sucrée
(réengraissement, ajout de sucre, d'arôme, de fruits sur su-
cre...) et 6 autres en version salée (épices fraîches, congelées
ou sèches, « apéri'frais »...). La salle sentait bon les épices et
l'échalote fraîchement coupée !



Une journée porte ouverte dans le calvados !

Depuis fin 2017, l'AVDPL HN a ouvert ses portes aux producteurs fermiers des
départements du Calvados, de la Manche et de l'Orne. Afin de présenter l'a-
vancé de l'ouverture à la Normandie, l'association organise, en partenariat
avec les GDS, une journée Porte Ouverte près de Vire (14). Ce sera l'occasion
de rencontrer les producteurs de l'ex Basse-Normandie, et de présenter les
services de l'association. Une visite de l'atelier de fabrication et de l'exploita-
tion est également au programme.

Retenez la date du 12 juin 2018 !

Les petites annonces



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