

L'écho des fermiers



SOMMAIRE :

- Toujours plus de producteurs formés
- Formations à venir
- Un point sur les températures
- Un pack pour les projets de création d'ateliers

Toujours plus de producteurs formés !

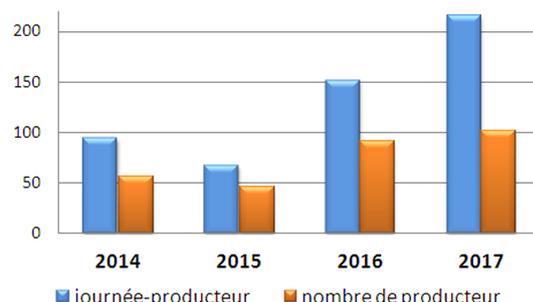
Les formations pour l'année 2018 sont programmées, et nous pouvons déjà envisager les formations à venir pour 2019.

Comme toujours, l'association souhaite répondre à vos attentes, tout en alternant d'une année sur l'autre les formations technologiques (yaourt, fromage, crème, beurre...).

Mais n'hésitez pas à nous transmettre d'autres souhaits de formations, comme l'alimentation, l'organisation du temps de travail, l'ergonomie dans un atelier de transformation, un stage de conduite (Centaure), ... ou tout autre thème auquel vous pouvez être confronté en tant que producteur laitier fermier.

Depuis 2014, vous êtes de plus en plus nombreux à vous former !

L'année 2019 verra aussi la mise en place d'une nouvelle formation, celle sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, non plus français, mais européen !



FORMATIONS À VENIR

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 : mercredi 26 et jeudi 27 septembre 2018

Lieu : Bois-Himont

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 €



Alimenter ses chèvres pour un lait fromageable

Au programme : Base de l'alimentation, équilibrer la ration, utilisation des concentrés, lien entre alimentation et comportement du lait, complémentarité au pâturage...

Date : mardi 4 décembre 2018

Lieu : Bois-Guillaume

Formateur : Yves LEFRILLEUX - Institut de l'élevage



Hygiène en transformation laitière fermière

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

Date : mercredi 21 novembre 2018

Lieu : Bois-Guillaume

Formateur : Hélène LE CHENADEC

Tarif adhérent : 40 €



Un point sur les températures



Avec les fortes chaleurs de l'été, gardons un œil sur les thermomètres !

Que dit la réglementation ?

Texte réglementaire : l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant **indique les températures maximales des denrées réfrigérées** :

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	<i>Température définie sous la responsabilité du producteur</i>	
Fromages affinés		
Autres denrées alimentaires très périssables	<i>Température définie sous la responsabilité du producteur</i>	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables		+ 8 °C

Mais ces denrées alimentaires peuvent être conservées à des **températures différentes** de celles mentionnées par l'arrêté, **si elles sont fixées par le GBPH**. En effet, pour tout ce qui est sous la responsabilité du producteur, le GBPH prévoit :

Produits	Température maximale
Lait cru / Fromages blancs frais au lait cru (type faisselle, fromage blanc battu)	+4°C ou +6°C maximum pendant 6 heures
Lait pasteurisé / Laits fermentés, gélifiés, emprésurés / Fromages blanc frais au lait pasteurisé / Beurre, crème	+8°C ou +10°C maximum pendant 6 heures
Fromages à pâte molle lactique jeune démoulés ou affinés Fromages à pâte molle type présure Fromages à pâte persillée Fromages à pâte pressée non cuite Fromages à pâte pressée cuite et demi cuite	Au producteur de déterminer la température sur la base de l'analyse des risques : Pour les fromages affinés, la règle suivante peut être appliquée : La température d'exposition est inférieure ou égale à la température d'affinage du fromage ou supérieure de 2°C pendant 6 heures. / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Fromages de lactosérum vendus au stade frais	+6°C / Les fromages AOC respectent le cahier des charges.
Produits conditionnés par le fabricant	Respecter la température indiquée sur l'étiquette



A ne pas oublier !

Que vous soyez équipé d'une vitrine réfrigérée ou de glacières, vous êtes responsable de vos produits et de la température d'exposition. Assurez-vous que les sondes de vos vitrines et véhicules frigorifiques sont en bon état de fonctionnement, et placez des thermomètres dans vos glacières.

Un Pack pour les projets de création d'ateliers

Afin d'entamer ou de poursuivre votre réflexion, l'association vous propose un **accompagnement individuel** au travers d'un « **Pack Porteur de Projet** », que vous pouvez adapter en fonction de vos besoins.

Ce pack comprend une **base** avec une pré-visite (renseignements divers : réglementation, technologie des produits laitiers, démarches administratives, locaux, choix des équipements, cohérence du projet...) et une visite de l'atelier de fabrication à l'installation.

Vous pouvez y ajouter des **options** : aide à la réalisation des plans, rédaction du PMS ou dossier d'agrément sanitaire et étude économique prévisionnelle.

Il n'y a pas de durée de validité : que la mise en place de votre projet vous prenne un an ou plus, les visites et services prévus dans le pack restent valables tant que vous êtes adhérent à l'AVDPL HN.

Ce pack peut bénéficier d'une aide de la Région Normandie avec le dispositif Conseil Agricole Stratégique et Economique (CASE).

Plus de renseignements en contactant l'association ou sur le site internet www.avdpl.fr, rubrique « Créer son atelier à la ferme »

Echo des Fermiers n°118
Août 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

Les petites annonces



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