



L'écho des Fermiers

SOMMAIRE :

- Projet AOP Camembert de Normandie
- Formations à venir
- Votre association a 20 ans !
- Invitation journée Maîtrise Sanitaire PLF

Information projet AOP Camembert de Normandie

Dans le cadre du **projet de grande AOP Camembert de Normandie**, qui verra le jour en 2021, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) modifie son cahier des charges. Il a également demandé une **révision de l'aire géographique** de l'appellation visant à son extension. A cet effet, vous allez être informé du projet d'aire géographique via une **consultation publique** dans les prochains mois, menée par l'INAO (Institut National de l'Origine).
En amont de cette consultation sur l'aire géographique, et si

vous avez un projet de transformation de camembert fermier, vous pouvez nous contacter, afin que nous puissions identifier et recenser les potentiels producteurs intéressés par le projet. Les demandes reçues seront transmises à l'ODG du Camembert de Normandie et à l'INAO, qui les étudieront.

Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à notre demande.



Contact : Camille NORMANT

AOP Camembert de Normandie, Livarot et Pont-L'Évêque 82 rue de Bernières - 14 000 Caen
Association de Gestion des ODG Laitiers Normands tel. 02 31 85 50 93 - 07 86 45 53 67

FORMATIONS À VENIR

Voyage d'étude 2019

Au programme : Découverte des producteurs laitiers fermiers des départements de l'Orne et du Calvados. Trois à quatre visites d'exploitations agricoles et une visite d'une activité locale (Caramel d'Isigny). *Venez profiter de ce moment d'échanges privilégié entre producteurs laitiers fermiers !*

Date : Lundi 27 et mardi 28 mai 2019
Programme complet sur le site internet, onglet « formations »

GBPH Européen

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen.

Au programme : Les obligations réglementaires des ateliers laitiers fermiers. Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques sur son exploitation et son atelier de fabrication. Bonnes Pratiques d'Hygiène, Bonnes Pratiques de Fabrication et analyse de risques. Traçabilité, gestion des non conformités, construction du plan d'autocontrôle.

Date : mardi 19 et jeudi 29 novembre 2019
Lieu : Bois-Guillaume (76)
Formateur : Hélène LE CHENADEC – Animatrice AVDPL Normandie
Tarif adhérent : 80 €



Fabrication des fromages à pâtes molles

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

Date : septembre – octobre 2019
Lieu : à définir en fonction des participants
Formateur : Patrick ANGLADE – Conseiller fromager et formateur
Tarif adhérent : 90 €



Fabrication des fromages à pâtes pressées

Au programme : Connaître les différents constituants du lait et les caractéristiques d'un lait fromageable. Connaître le procédé de la fermentation lactique et les étapes de fabrication (de la préparation du lait à l'affinage). Savoir appréhender et limiter les risques d'accidents fromagers (caillage, texture, flore de surface...).

Date : mercredi 4 et jeudi 5 décembre 2019
Lieu : à définir en fonction des participants
Formateur : Sylvie MORGE – Technicienne fromagère, chambre d'agriculture de l'Ardèche
Tarif adhérent : 90 €



Votre association a 20 ans !

**20 ans d'accompagnement auprès des producteurs laitiers fermiers
Ça se fête !**

Echo des Fermiers n°121
Avril 2019

Pour tout renseignement
contacter :

AVDPL Normandie

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
LE DÉPARTEMENT



Responsable de publication :
Bernard GOIS
Rédaction :
Hélène LE CHENADEC

Rendez-vous le **dimanche 30 juin 2019** à Hautot Saint Sulpice pour cette
journée anniversaire de votre association.

Après un discours de vos élus, nous partagerons un repas convivial avec des
produits locaux.

Et nous vous mettons au défi ! Afin de
montrer la diversité et la richesse de nos produits
laitiers fermiers, construisons ensemble
la carte de la Normandie avec nos produits !

Chaque producteur est invité à venir avec la gamme
complète de ses produits ! Un exemplaire de tous les
produits laitiers que vous fabriquez (pour les produits
frais, vous pouvez amener uniquement l'emballage. Pots
de yaourt, crème, glace...).

Combien de produits fermiers pouvons-nous rassembler ? 100, 500, 1000 ?

A vous de nous le dire le 30 juin !

Une photo immortalisera cet événement



Inscription : journée ouverte à tous les adhérents de l'AVDPL Normandie et à
ses partenaires.

Participation : 10 € par personnes, gratuit pour les moins de 15 ans.

Adresse : 1175 route de Doudeville, 76190 HAUTOT SAINT SULPICE

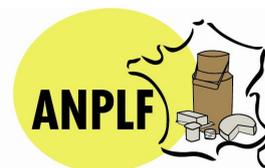
Contact et informations : 02 35 60 13 78 ; avdplhn@sarlait.fr

Venez nombreux !

Invitation ! Mardi 28 mai 2019 à Paris Journée Maîtrise Sanitaire en filière Produit Laitier Fermier

L'ANPLF a le plaisir de vous inviter à une journée d'information et d'échanges sur les
travaux et les outils de la filière "Produits Laitiers Fermiers" en matière de maîtri-
se sanitaire, qui aura lieu le MARDI 28 MAI 2019, de 9h30 à 17h à Paris (13ème).

Cette journée permettra notamment d'évoquer en détail le **GBPH eu-
ropeén**, le dispositif de formation **Teacheesy**, ainsi que de façon plus
générale, les travaux menés en matière de maîtrise sanitaire dans
différentes régions par les techniciens fromagers des structures fer-
mières. Il s'agit d'une réunion ouverte à tous, et en particulier aux
producteurs et aux techniciens de la filière.



Association Nationale des
Producteurs Laitiers Fermiers

Nous vous encourageons grandement à y participer !

Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter l'AVDPL Normandie.

Programme complet sur le site internet www.avdpl.fr - Un réseau national et européen.

Les petites annonces



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

Mesdames, Messieurs,
Ouvrant une épicerie fine de produits locaux avec
une petite restauration le midi sur Le Havre, je suis
à la recherche de fromages normands de vaches,
chèvres et éventuellement de brebis.

Je suis facilement joignable par mail et téléphone.
Carole Leparmentier
0659511440
leparmentier.carole@gmail.com