



L'écho des Fermiers

SOMMAIRE :

- Formations à venir
- Retour sur les événements de l'été 2019

FORMATIONS À VENIR

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 28 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 pâtes 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 : mercredi 16 et jeudi 17 octobre 2019

Lieu : à définir en fonction des participants

Formateur : Patrick ANGLADE –
Conseiller fromager et formateur

Tarif adhérent : 90 €



Fabrication des fromages lactiques

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 €



Ces formations bénéficient du concours financier du FAFSEA et du VIVEA

Retour sur les événements de l'été 2019

Voyage d'étude dans le Calvados

Cette année, les normands sont ~~partis~~ restés en Normandie ! Nous sommes tout d'abord allés visiter la ferme du **Champ Secret** pour voir la fabrication du **Camembert de Normandie AOP à la ferme**. Patrick Mer-



cier nous a expliqué chaque étape de la fabrication, tout en nous faisant partager ses convictions de l'AOP et du fermier. Nous sommes ensuite retournés au **GAEC Naturellement Normande** (porte ouverte 2018) pour y partager un repas chaleureux entre producteurs haut et bas-normands.



Depuis l'an passé, Denis et Janine Lelouvier ont progressé dans la régularité de leurs produits, et nous ont aussi présenté leur camembert AOP fermier. Les glaces et yaourts ont également été très appréciés ! Après la visite de l'exploitation, nous nous sommes rendus à la **Bergerie de la Soulevre**, où Guillaume Vautier élève des brebis pour le lait et la viande.



Le lendemain, nous découvrons (*en salivant...*) la fabrication des **Caramels d'Isigny** (*les plus gourmands sont restés avec les dents collées...*). Un arrêt rapide au **cimetière américain**, avant de visiter la **Crémierie d'Emilie et d'Eric**, située tout près des plages du débarquement. Fabriquant crème, beurre et yaourt, ils vendent sur



place en ouvrant le magasin à la ferme les weekends. Le séjour s'est terminé avec la visite de l'exploitation caprine de **Corinne Rossigny**. Non issue du milieu agricole, Corinne nous a raconté son parcours du combattant pour trouver un corps de ferme et quelques hectares pour ses chèvres.

Un grand merci à tous les producteurs qui nous ont accueilli pour ce voyage !

Porte Ouverte dans l'Orne

Après une 1ère édition réalisée dans le Calvados en 2018 avec les GDS et l'AVDPL, c'est cette fois-ci **Blandine et Thomas Graindorge** qui nous ouvrent les portes de la **Ferme de la Noé**, près d'Argentan dans l'Orne. Le couple transforme depuis 2015 le lait en crème crue, et depuis 2018, la gamme s'est élargie avec des yaourts, du riz au lait et des crèmes desserts. Après la visite des locaux de fabrication et de l'exploitation, les participants se sont retrouvés autour d'un repas convivial : dégustation des produits de la ferme de la Noé, ainsi que des fromages apportés par les participants. Jocelyn Pesqueux et Hélène Le Chenadec ont ensuite présenté l'association aux producteurs de l'ex Basse-Normandie, ainsi que les actualités dans le réseau fermier.

L'AVDPL et les GDS remercient les participants venus assister à cette journée d'échanges entre producteurs fermiers. Un grand merci à Blandine et Thomas pour leur accueil chaleureux et leur témoignage !

Journée Anniversaire de l'AVDPL Normandie

Le dimanche 30 juin, l'AVDPL Normandie a fêté ses **20 ans** ! Environ 80 personnes, producteurs et partenaires, se sont retrouvés autour d'un barbecue et des produits fermiers apportés pour le défi. Jocelyn Pesqueux, Guillaume Eudier et Bernard Gois, les 3 présidents qui se sont succédés à l'AVD, sont revenus sur les 20 dernières années de l'association, et sont heureux de voir les adhérents rassemblés pour cet événement. Les anciennes animatrices de l'AVD, Laure, Emilie et Vinciane, sont également venues partager leurs expériences vécues à l'AVD.

Un grand merci à tous les participants et à toutes les personnes qui ont aidé à la préparation de cette journée anniversaire !

