



L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°135 - Avril 2022



Dans ce numéro ...

- Voyage d'étude 2022 : programme et tarif
- La vente de lait cru de consommation : quelques rappels
- Petites annonces

VOYAGE D'ÉTUDE 2022



Après deux ans entre parenthèses, les voyages d'étude sont de retour ! Ils sont une opportunité pour vous, producteurs fermiers, d'**échanger et de découvrir d'autres productions** à travers la France et l'Europe ! Pour 2022, l'AVDPL Normandie vous propose de partir deux jours **découvrir les Vosges**, et les spécialités fermières associées.

Au programme :

Si vous êtes intéressés par ce voyage, n'hésitez pas à **contacter l'animatrice** de l'association :

 avdplhn@sarlait.fr

 02.35.60.13.78.

Tarif provisoire : 200€ (tout compris)

**Rendez-vous les
30 et 31 mai 2022**



Découverte du cahier des charges du Munster AOP, et de fromageries fermières.

Visite d'une chèvrerie de montagne.



Visite d'une fromagerie récemment construite, chaufferie bois et chauffage au sol.

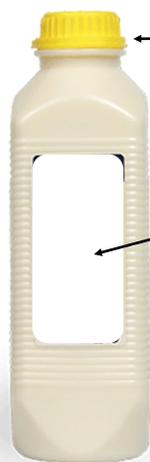
VENTE DE LAIT CRU DE CONSOMMATION

Quelle que soit l'espèce laitière, la vente de lait cru n'est possible qu'après avoir effectué une **demande d'autorisation auprès de la DDCSPP (CERFA 14788*03)**. Pour obtenir l'autorisation, plusieurs conditions doivent être respectées :

- ❖ Utiliser de l'**eau potable** pour nettoyer et désinfecter l'ensemble du matériel en contact avec le lait cru, dont la machine à traire.
- ❖ Refroidir le lait immédiatement après la traite, et le **conserver entre +0°C et +4°C**.
- ❖ Ne pas mélanger les laits de plus de deux traites successives.



Le lait peut être conditionné :



Récipient fermé hermétiquement. Le système de fermeture doit permettre de visualiser simplement lorsque le produit a été ouvert.

Etiquetage comprenant :

- ❖ « Lait cru, à conserver à +4°C maximum » accompagné de l'espèce laitière s'il ne s'agit pas de lait de vache
- ❖ La DLC
- ❖ Le nom et l'adresse de l'exploitation
- ❖ Le numéro d'identification délivré par le préfet
- ❖ Le volume net

Il est conseillé, mais pour l'instant facultatif, d'ajouter « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) ».

Le lait peut également être **vendu en vrac**. Dans ce cas, le **conditionnement se fait au moment de la vente**, dans une bouteille qui peut être fournie par le producteur comme par le consommateur. Toutefois, les mentions précitées doivent être accessibles au consommateur, à l'aide d'une affichette par exemple.

Enfin, le lait cru doit être analysé sur les critères réglementaires suivants :

- ❖ Listeria monocytogenes
- ❖ Salmonella
- ❖ Escherichia coli
- ❖ Germes totaux (ou analyses laiterie)



Les critères de sécurité sont applicables directement sur le produit. De ce fait, c'est bien du **lait cru en bouteille qui doit être analysé**, et pas seulement le lait matière première issu du tank par exemple.

Remarque : La **Date Limite de Consommation (DLC) du lait cru de consommation est fixée réglementairement à J+3 jours**, avec J le jour de la traite la plus ancienne. Il est possible de passer la DLC à J+5 jours en demandant au laboratoire d'effectuer une analyse de durée de vie du produit.

Les petites annonces



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

Nous contacter

AVDPL Normandie 02.35.60.13.78
06.68.66.76.27
Cité de l'agriculture—CS20071 avdplhn@sarlait.fr
76233 Bois-Guillaume www.avdpl.fr

Nos partenaires



SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT



Responsable de publication :

Nicolas FONTAINE
Rédaction :
Justine CUFFEL