



L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°137 - Décembre 2022



Dans ce numéro ...

- Présentation de Mathilde HIE, nouvelle animatrice
- Rapport d'activité de l'ANPLF
- Zoom sur *Listeria monocytogenes*

PRÉSENTATION DE LA NOUVELLE ANIMATRICE



Bonjour à toutes et à tous !

Tout juste diplômée de l'ESIX, une école en agroalimentaire située à Caen, j'ai eu le plaisir de rejoindre l'AVDPL Normandie en tant qu'animatrice début novembre. Originaire du Cotentin, dans la Manche, pouvoir œuvrer tous les jours au rayonnement des savoir-faire et produits de ma région m'a toujours animé. Je reprends les missions qu'avaient Justine et j'espère pouvoir répondre au mieux à vos besoins et attentes.

Ces premières semaines au sein de l'association ont été l'occasion pour moi de rencontrer certains d'entre vous et de déjà répondre à certaines de vos interrogations. J'apprends tous les jours un peu plus sur vos problématiques et j'ai hâte de pouvoir adapter mes connaissances à vos exploitations !

N'hésitez-pas à me solliciter pour tout besoin d'information, je suis disponible par téléphone ou par mail, les contacts sont restés les mêmes.

Au plaisir de vous rencontrer et de travailler avec vous,

A bientôt !

Mathilde HIE

Retenez la date !

La prochaine Assemblée Générale de l'AVDPL Normandie se tiendra le **mardi 07 février 2023**. En attendant de connaître le lieu, vous pouvez déjà noter la date dans vos agendas.

Rapport d'activité ANPLF 2022

Cette année encore, grâce notamment à son réseau de techniciens et à l'arrivée de Charlotte GOHIER en tant que nouvelle animatrice, l'ANPLF s'est penchée sur plusieurs sujets, toujours dans l'intérêt de défendre les producteurs laitiers fermiers. Parmi les thèmes abordés en 2022, il y a par exemple eu la loi EGALIM 2, la loi AGECE ou encore le plan de surveillance de la DGAL sur *Listeria*, *Salmonelles* et les *STEC*. Grâce à sa campagne de communication « J'élève, je transforme, je vends », l'ANPLF promeut également les spécificités de la profession.



PATHOGENE : LISTERIA MONOCYTOGENES



QUI SUIS-JE ?

Il existe différents types de *Listeria* mais *Listeria monocytogenes* est la seule qui soit dangereuse pour la santé humaine. Les *Listeria* sont des bactéries particulièrement résistantes puisqu'elles peuvent survivre dans des concentrations de sel allant jusqu'à 10% ainsi que dans des pH bas comme dans les ensilages ou les fromages lactiques.



OU ME TROUVER ?

Le principal réservoir de *Listeria monocytogenes* se trouve dans le sol. Par ingestion, cette bactérie transite ensuite dans le système digestif des animaux. Toutefois, l'eau ainsi que les différents matériels utilisés en fromagerie sont également des réservoirs potentiels. Un animal peut également être atteint d'une mammite à *Listeria*. Enfin certaines personnes sont porteuses de *Listeria* dans leur tube digestif.



QUE FAIRE EN CAS DE DETECTION ?

En cas de présence dans le lait et/ou les produits laitiers, le producteur doit en avvertir la DDPP et faire une procédure de retrait/rappel via le site RappelConso. La vente sera suspendue jusqu'à ce que les résultats d'analyse redeviennent conformes.



Quels points vérifier quand le lait cru est contaminé ?

Les lieux de contamination et/ou de prolifération de *L. monocytogenes* peuvent être situés dans le logement des animaux, dans l'alimentation (ensilage), mais aussi au niveau de l'hygiène de traite (manchons, trayons...). A noter que toutes les espèces peuvent être contaminées par la bactérie.



Quels points vérifier quand les produits sont contaminés ?

Dans ce cas, il faut vérifier les matériels (présence de fissures, rayures...) et les locaux (présence de condensation...). Le personnel peut également être vecteur de ces bactéries donc les règles d'hygiène doivent être respectées. Pour éviter toute prolifération, il est également nécessaire de limiter les déplacements entre la laiterie et l'atelier, de nettoyer tout matériel rentrant dans le laboratoire et d'empêcher l'entrée d'animaux (nuisibles ou domestiques) dans l'atelier.

COIN DES PETITES ANNONCES

Des Tee-shirts manches courtes à l'effigie de l'AVDPL Normandie sont toujours disponibles. Blanc, avec des manches bleues, plusieurs tailles sont encore en vente, à 10 euros n'hésitez plus !



Des flyers « J'élève, je transforme, je vends » sont également disponibles gratuitement. Créé par l'ANPLF, ce logo permet de mettre en avant l'implication des producteurs fermiers dans leurs processus de transformation !



Nous contacter

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

Nos partenaires



SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT



Responsable de publication :

Nicolas FONTAINE
Rédaction : Mathilde HIE