



L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°147—Décembre 2024



Dans ce numéro ...

- L'édito
- Actu' Etiquetage
- Températures
- Salmonelles

L'EDITO



A vos Agendas !

4 février 2024

Comme tous les ans, l'AVDPL Normandie vous convie à son Assemblée Générale qui se tiendra le 04 février. Au programme, la partie statutaire ainsi qu'une visite d'exploitation précédée par un repas convivial.

Le lieu reste encore à définir mais bloquez déjà la date !

Actu' Etiquetage



Vos numéros d'agrément devront—à partir de 2029—porter la mention FR XXXX UE au lieu de l'actuel FR XXXX CE

Pensez-y lors de votre prochaine commande !

Avec ce numéro, recevez le programme de formation 2025 !

Une bonne table

Il n'y a pas de belles fêtes sans de belles tables. Si les fêtes de Noël et du Nouvel an marquent le temps qui passe, elles sont aussi une belle occasion de réunir famille et amis. Il y a certes les cadeaux, mais le partage d'un copieux repas fait partie des festivités. La gastronomie française est le fruit du travail de nombreux producteurs fermiers de toute nature qui chaque jour s'emploient à produire des denrées authentiques, riches en goût et d'excellente qualité.

Soyons fiers de nos produits.

Soyons fiers de faire plaisir.

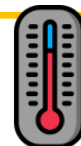
Je vous souhaite de belles fêtes, entourées de vos proches.

Guillaume Eudier

**Boire du lait,
c'est se fleurir
l'intérieur !**

**Depuis
toujours, le
lait c'est la
vie !**

QUELLE TEMPÉRATURE POUR QUEL PRODUIT ?



Denrée alimentaire périssable : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Denrée alimentaire très périssable : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

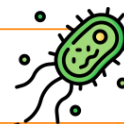
C'est le règlement du 21 décembre 2009 qui définit les températures maximales des denrées alimentaires réfrigérées

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	Température définie sous la responsabilité du producteur	Température définie sous la responsabilité du producteur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du producteur	Température définie sous la responsabilité du producteur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du producteur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du producteur	+ 8 °C

NEANMOINS, le règlement précise que les produits peuvent être conservés à d'autres températures **SI** :

- ❖ Présence de « GBPH et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné
- ❖ Présence de « conditions résultant d'une analyse des dangers validés, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus. »

SALMONELLES - ÊTRE VIGILANT



Salmonella spp. est l'un des pathogènes que l'on peut retrouver sur nos exploitations laitières fermières. Contrairement à *Listeria*, **TOUTES** les souches de Salmonelles sont considérées comme dangereuses pour la santé humaine et vectrices de salmonellose. Cette bactérie de la famille des Enterobacter trouve son réservoir principal dans le tube digestif des animaux à sang chaud (ruminants, porcs, oiseaux...). Via les bouses et/ou les fientes, les Salmonelles peuvent ensuite être ingérées ou passer directement dans le lait au moment de la traite. Si ce lait matière première contaminé est utilisé en transformation laitière sans traitement thermique, les produits finis seront très certainement touchés. En effet, l'acidification ou les changements de température n'ont que très peu d'impacts sur la survie de ce micro-organisme.

Comment l'éviter ?

- ❖ Être très vigilant aux entrées d'animaux sur mon élevage
- ❖ Si je possède un élevage de volailles (même en petit nombre), faire en sorte qu'elles ne croisent pas les animaux laitiers
- ❖ Protéger l'eau et les aliments de la faune sauvage, surtout des oiseaux (pigeons, étourneaux), renouveler et nettoyer les abreuvoirs régulièrement
- ❖ Mettre en place des mesures d'hygiène de traite rigoureuses (nettoyage des trayons, lavette individuelle...)
- ❖ S'assurer que les éléments de la machine à traire sont entretenus (contrôle Opti'Traite à jour, changement de manchons, caoutchouc...)

Dans l'atelier :

- ❖ Attention aux contaminations croisées, notamment lors des soins de fromage (gérer par lot)
- ❖ Respecter les doses et les temps de pose des différents produits de nettoyage/désinfection utilisés

Quelques chiffres

- ❖ T°C : 5 à 50 °C
- ❖ pH : 3.8 à 9.5
- ❖ Survie pendant plusieurs mois dans l'environnement
- ❖ Incubation de 6 à 72h

Nous contacter

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

Nos partenaires



Responsable de publication :

Hélène FOLLET
Rédaction :
Mathilde HIE