



L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°145—Juillet 2024



Dans ce numéro ...

- L'édito
- Retour sur la journée du 30/06
- Nouvelle IT sur les DLC/DDM
- Petites annonces

L'EDITO



Les avancées du projet Qualainov

Ce projet qui porte sur la qualité sensorielle et technologique des produits laitiers fermiers est entré dans sa deuxième phase !

Après avoir recueilli vos besoins en termes d'outils et d'accompagnement, des outils et supports sont en train d'être créés et/ou rénovés. La diffusion a commencé sur le site Internet de Qualainov :

<https://idele.fr/qualainov/>

Formation rentabilité

14 novembre 2024

Pourquoi la notion de rentabilité est importante ? Comment calculer ses prix en fonction de son atelier ? Découverte d'un outil d'aide au calcul de sa rentabilité.

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Bois-Guillaume



Mettre du beurre dans les épinards

Nos activités de transformation à la ferme sont toujours très passionnées. De nombreux témoignages de consommateurs de nos produits nous encouragent et les circuits courts ont le vent en poupe.

Mais est-ce que notre passion est un gagne-pain ?

Nous avons tendance à répondre rapidement oui sans trop calculer. Mais dans les faits, est-ce bien le cas ?

Prendre le temps d'aligner quelques chiffres peut permettre de répondre plus précisément et éventuellement de solidifier la rentabilité de nos ateliers.

Notre passion doit nous permettre de vivre. Vérifions-le.

Je vous souhaite un bel été,

Guillaume EUDIER

30 JUIN : UNE JOURNÉE ENSOLEILLÉE ET CONVIVIALE



Le 30 juin dernier, c'est plus de vingt participants—représentant une dizaine d'exploitations adhérentes à l'AVDPL Normandie— qui se sont réunis à la Chèvrerie du Vieux Manoir à Sasseville pour un barbecue placé sous le signe du soleil et de la convivialité !

Un grand merci à Babeth pour son accueil et à tous les participants qui nous ont régalié avec leurs produits fermiers : beurre, tommes de chèvre ou de vache, Neufchâtel AOP... Une belle image de la diversité de nos exploitations normandes.



En 2025, une nouvelle date sera proposée en espérant que vous répondrez nombreux afin de fêter comme il se doit les 25 ans de l'AVDPL



NOUVEAUTÉS DLC

Le 29 avril 2024, une nouvelle instruction technique (IT) de la DGAL est parue. Pour rappel :

❖ **Durée de vie microbiologique (DVM) :** période à partir de la date d'origine J0 pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées. Elle doit être définie à l'égard de micro-organismes pathogènes mais aussi de micro-organismes indicateurs d'hygiène et/ou d'altération. Selon le type de produits, on parle de :

- **DLC :** pour des denrées fragiles « susceptibles de présenter, après une courte période, un danger immédiat pour la santé des consommateurs »

- **DDM :** pour des denrées qui, une fois la date passée, ne constituent pas pour autant un danger pour la santé. Néanmoins des altérations organoleptiques sont susceptibles d'apparaître.

Catégorie de produit	DLC usuelle**
Beurre cru dont pH < 4,7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4,7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 7 jours
Crème crue avec ferment ajouté (indigène ou commercial)	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts et autres laits fermentés (bifidus, gwell ou gros-lait, lait ribot...)	≤ 28 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits en portions ou râpés sans atmosphère modifiée (film étirable, poches scellées)	≤ 10 jours
Produits en portions ou râpés sous atmosphère modifiée ou sous vide	≤ 21 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) - conditionnement étanche à l'air (couverture ou capsule scellée)	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) - conditionnement non étanche à l'air (couverture ou capsule non scellée)	≤ 7 jours
Lait emprésuré	≤ 7 jours
Fromages frais de type faisilles et fromages blancs - base crue	≤ 15 jours
Fromages frais de type faisilles et fromages blancs - base pasteurisée	≤ 28 jours

Rappel: la DLC du lait cru destiné à la consommation humaine en l'état est fixée à J+3 (possibilité sur test de vieillissement de prolonger à J+5). Ces durées de vie usuelles s'entendent sous réserve du respect des températures maximales de conservation suivantes :
- ≤ à + 4°C pour les produits non fermentés,
- ≤ à + 8 °C pour les produits fermentés.

** : Les opérateurs qui veulent aller au-delà des durées de vie indiquées ci-dessus se référeront au corps de l'IT avec le recours à des tests de vieillissement classiques.

Cette IT fait mention de nouvelles DLC usuelles : elle est notamment allongée pour la crème crue sans ferments et les yaourts.

Si vous utilisez une DLC **plus courte** que la DLC usuelle, vous n'êtes pas obligé de réaliser un test de vieillissement. Si votre DLC est plus longue que dans le tableau ci-contre, alors un test de vieillissement devra être effectué pour tout **nouveau produit ou changement de process**.

Source : DGAL/SDSSA/2024-270

PETITES ANNONCES



A vendre : cuve de fabrication type « hollandaise », très bon état. Capacité 600L, enveloppe bain-marie avec serpentin inox, boîtier de commande. **Contact : 02 35 20 75 61 (La Ferme Dumesnil)**

A vendre : panneaux sandwich, tables et grilles inox, vitrine réfrigérée, camion réfrigéré, tank 1000L, tank 2000L, pétrin... **Contact : 06 20 11 24 20 (SCEA Vallée Haute)**

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