



# L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°141 - Septembre 2023



## Dans ce numéro ...

- Projet Qualainov
- Formations à venir
- Métrologie
- Petites annonces

**PROJET**  **Qualainov**

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

Depuis sa création, l'AVDPL fait partie du réseau PLF, un réseau de techniciens produits laitiers fermiers animé par l'Institut de l'Élevage. Il a permis la production et la diffusion d'outils, notamment sur la qualité technologique et sensorielle des produits laitiers fermiers. Ces outils étaient principalement destinés à l'accompagnement réalisé par les techniciens.

Le projet Qualainov vise aujourd'hui à faciliter l'accès des connaissances auprès des producteurs et à rénover les méthodes d'accompagnement existantes sur la maîtrise de la qualité sensorielle et technologique des produits laitiers fermiers. L'enjeu est de répondre aux besoins des producteurs laitiers fermiers et de leurs conseillers, en leur permettant de monter en compétences, tout en prenant en compte les enjeux actuels de la filière.

**Prochaine étape : un groupe d'échange en présentiel à Caen le 06 novembre 2023 !**

*(repas et frais de déplacement pris en charge par l'Idéle)*

→ **Le but ?** Mieux connaître les problématiques technologiques que vous rencontrez et détailler vos attentes en terme de ressources consultables existantes et/ou manquantes

→ **Vous souhaitez participer à cette journée ?** Contactez Mathilde à [avdplhn@sarlait.fr](mailto:avdplhn@sarlait.fr) ou 02 35 60 13 78

## Formation Technologie pâtes molles

**12&13 octobre 2023**

Acquérir les connaissances nécessaires à la fabrication de fromage à pâte molle au lait cru

Horaires : 9h00-17h00

Intervenant : Patrick ANGLADE

Lieu : 2 route du sucre, 76450 SASSEVILLE



## Formation GBPH européen

**28 novembre & 05 décembre 2023**

Apprendre à utiliser et à s'appropriier le GBPH européen pour en faire son Plan de Maîtrise Sanitaire.

Horaires : 09h00-17h00

Intervenant : Mathilde HIE

Lieu : BOIS GUILLAUME 76230



**Il reste des places disponibles !!!**

Envoyez-nous vos demandes de formation pour l'année 2024 ci-dessous :

<https://forms.gle/oUJpZnxerrMoy4i96>

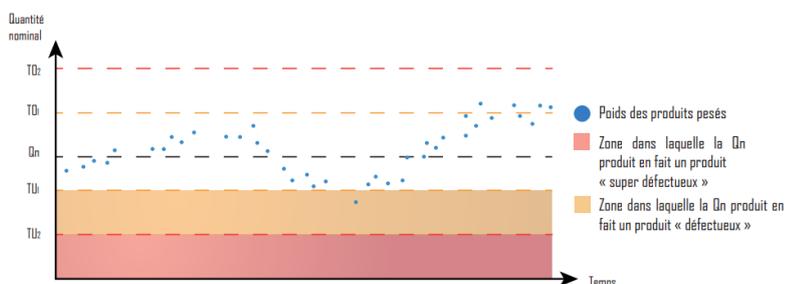
## JE CONTRÔLE LE POIDS DE MES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Un produit est dit **préemballé** lorsqu'il est conditionné hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne peut être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification de l'emballage. Le préemballage, c'est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente. On parle de **préemballage à poids fixe** lorsque le produit est conditionné et facturé à quantité nominale constante et par lots. Exemple : un yaourt de 150g.

Un **lot** est constitué par l'ensemble des préemballés de même quantité nominale, de même modèle, de même fabrication, emplies dans un même lieu.

La **quantité nominale (Qn)** est la valeur nette de chaque produit, c'est-à-dire sa valeur brute moins la tare. Cette valeur pourra être exprimée en poids ou en volume en fonction du type de produits laitiers.

**ATTENTION :** votre balance doit être validée périodiquement en métrologie légale !



| Contenu nominale « Qn »<br>en grammes ou millilitres | Erreurs en moins         |                           |
|--|--------------------------|---------------------------|
|  | En pourcentage de « Qn » | En grammes ou millilitres |
| 5 à 50   | 9                        | -                         |
| 50 à 100   | -                        | 4,5                       |
| 100 à 200  | 4,5                      | -                         |
| 200 à 300  | -                        | 9                         |
| 300 à 500  | 3                        | -                         |
| 500 à 1 000  | -                        | 15                        |
| 1 000 à 10 000                                       | 1,5                      | -                         |
| 10 000 à 15 000                                      | -                        | 150                       |
| Supérieur à 15 000                                   | 1                        | -                         |

**Tu1 :** limite de tolérance au-delà de laquelle un produit est considéré comme étant défectueux. Il s'agit d'une valeur nette ou d'un pourcentage de Qn en fonction du poids du produit (cf. tableau ci-contre)

Afin qu'un **lot soit conforme**, il faut respecter ces critères :

→ la moyenne des poids des produits du lot doit être supérieure ou égale au poids nominal (Qn)

→ le lot doit contenir moins de 2% de produits défectueux

### Autocontrôles pour les poids :

- ❖ **Contrôle à 100%** : le poids de chaque produit est contrôlé individuellement.
- ❖ **Contrôle par échantillonnage** : des produits sont prélevés et pesés en manuel tout au long de la fabrication avec une fréquence basée sur une analyse de risques, définie par le producteur.

L'enregistrement de ces résultats peut se faire manuellement par une saisie informatique ou sur papier.

**ATTENTION :** vous devez être en mesure de présenter les résultats de ces autocontrôles aux agents de l'état pendant 2 ans !

| Echelon de l'instrument de contrôle<br>(en grammes)            | Valeur des quantités nominales (QN)<br>à partir desquelles on peut utiliser l'instrument d'échelon correspondant |
|--|--|
| 0,1  | Toute quantité nominale  |
| 0,2  | A partir de 10 g   |
| 0,5  | A partir de 50 g   |
| 1  | A partir de 200 g  |
| 2  | A partir de 2 kg   |
| 5  | A partir de 5 kg   |
| 10   | A partir de 10 kg  |
| 20   | A partir de 20 kg  |
| 50   | A partir de 50 kg  |
| 1/1000 de QN arrondi à la valeur inférieure de l'échelon légal | A partir de 100 kg   |

Source : Cofip-pesage.fr

### Les petites annonces

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

Nombreux matériels à vendre suite à arrêt d'activité : conditionneuse à yaourts, tables d'égouttage, bacs inox, système de régulation de température pour étuve, vitrine réfrigérée, véhicule frigo...

Renseignements : Sabine HOULET 06.71.84.91.82

Vente de Tee-shirts manches courtes à l'effigie de l'AVDPL Normandie. Blanc, avec des manches bleues, du M au XL..

Prix unitaire : 10€.

Renseignements : Mathilde HIE 06.68.66.76.27

### 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 Cedex  
[www.avdpl.fr](http://www.avdpl.fr)

### Nos partenaires



### Responsable de publication :

Hélène FOLLET  
Rédaction :  
Mathilde HIE