

# L'écho des fermiers



## SOMMAIRE :

- Vive l'arrivée de la tolérance !
- Agenda
- Formations à venir
- GBPH européen
- Appel à projet en cours

## Vive l'arrivée de la tolérance !

L'événement est suffisamment exceptionnel pour que l'on prenne le temps de l'apprécier à sa juste valeur. Et puis la tolérance est un mot qui devient de plus en plus rare, vous ne trouvez pas ?

**A la demande de vos représentants, la DGAL a accepté une tolérance de présence de listeria (inférieure à 100 ufc de Lm/g) dans le beurre !**

Bien sûr, l'objectif est toujours l'absence de listeria mais cette tolérance permettra de résoudre le problème sans bloquer l'atelier, les clients et surtout sans mettre en péril l'exploitation et les exploitants.

Pour obtenir cette belle victoire, il a fallu du temps (début des études en 2010 : 8 ans de travail), de l'argent (financement France Agri Mer, mais aussi notre AVD et l'ARVD Haut de France, la FNPL et diverses autres structures professionnelles agricoles) et surtout, nous avons travaillé tous ensemble, dans le même sens.

Beaucoup d'autres dossiers sont menés par vos représentants, dont certains n'aboutiront jamais. Mais celui-ci est allé au bout, preuve qu'il ne faut pas se décourager. Preuve aussi que l'on peut obtenir des avancées lorsque l'on défend le bon sens et que l'on est tous ensemble pour se donner les moyens d'un résultat.

Jocelyn PESQUEUX

## AGENDA

**Vous êtes invités !**

**6 novembre 2018**

Assemblée Générale de l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers à Paris

**5 février 2019**

Assemblée Générale de l'AVDPL HN

**29 juin 2019**

L'association fête ses 20 ans !

Voir note d'information sur le site internet

## FORMATIONS À VENIR

### Fabrication des fromages à pâtes pressées

**Au programme :** Caractérisation des fromages à pâte pressée. Les étapes de la technologie des pâtes pressées : préparation du lait, coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres, contrôles, type de ferments et utilisation, valeurs repères, les erreurs à éviter.

**Date :** mardi 13 et mercredi 14 novembre 2018

**Lieu :** Bosguérard-de-Marcouville (27)

**Formateur :** Patrick ANGLADE – Conseiller fromager et formateur

**Tarif adhérent :** 85 €



### Hygiène en transformation laitière fermière

**Au programme :** bases de l'hygiène du comportement, du nettoyage et de la désinfection des équipements.

**Date :** mercredi 21 novembre 2018

**Lieu :** Bois-Guillaume

**Formateur :** Hélène LE CHENADEC

**Tarif adhérent :** 40 €



### Alimenter ses chèvres pour un lait fromageable

**Au programme :** Base de l'alimentation, équilibrer la ration, utilisation des concentrés, lien entre alimentation et comportement du lait, complémentarité au pâturage...

**Date :** mardi 4 décembre 2018

**Lieu :** Bois-Guillaume

**Formateur :** Yves LEFRILLEUX – Institut de l'élevage

**Tarif adhérent :** 40 €



## GBPH européen : quels changements pour les producteurs laitiers fermiers normands ?

Echo des Fermiers n°119  
Octobre 2018

Pour tout renseignement  
contacter :

A.V.D.P.L. H.N.

Hélène LE CHENADEC

Cité de l'agriculture  
B.P. 71  
76233 Bois Guillaume Cedex

Téléphone : 02 35 60 13 78  
Mobile : 06 68 66 76 27  
Télécopie : 02 35 61 38 43  
Mail : avdplhn@sarlait.fr  
Site internet : www.avdpl.fr

Nos partenaires



RÉGION  
NORMANDIE

Seine-Maritime



Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC

De quoi s'agit-il ?

Le Guide européen des Bonnes Pratiques d'Hygiène est spécifiquement dédié aux productions de **fromages et de produits laitiers fermiers et artisanaux**. Après plusieurs années de travail au sein de l'association européenne **FACEnetwork**, ce Guide a été validé par la Commission Européenne et par la totalité des états membres le 13 décembre 2016 : il est par conséquent officiel et reconnu sur tout le territoire de l'Union Européenne.

### GBPH européen = outil d'application volontaire

Il a été conçu pour pouvoir être utilisé directement par chaque producteur comme plan de maîtrise sanitaire (PMS), moyennant une appropriation et personnalisation minimale.

Quels changements par rapport au guide français ?

Le GBPH français existe depuis 2003, et cela fait plusieurs années que l'administration demandait une actualisation. Ce nouveau guide européen répond à ces attentes, et est également plus complet, avec :

- la prise en compte des **dangers chimiques et physiques**
- une **hiérarchisation des risques** dans chaque procédé
- les bonnes pratiques d'hygiène rédigées sous la forme de procédures et enrichies de conseils techniques
- des chapitres complémentaires essentiels à la gestion des risques : **traçabilité ; plan d'autocontrôle ; gestion des non-conformités ; analyse des dangers**

Il aborde également certains flous réglementaires ou techniques comme la fréquence des autocontrôles. Il renforce la notion de **flexibilité** déjà présente au niveau français.

Utilisation et diffusion

Le guide est disponible sur le lien suivant : [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_guidance\\_artisanal-cheese-and-dairy-products\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_fr.pdf)

C'est un outil qui permet au producteur d'établir son PMS, sans avoir à effectuer un travail *complet* et *complexe* de réécriture. Il faut cependant **s'approprier** ce guide. Pour cela, **l'AVDPL continue de vous accompagner**. La formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène sera mise en place en début d'année 2019. Elle permettra aux producteurs non formés de s'approprier le guide, et aux producteurs déjà formés de se mettre à jour et de parfaire leur connaissance (PMS, réglementation, connaissances des risques, traçabilité...).

**Cette formation est vivement recommandée !**

Plus d'informations sur [www.anplf.com](http://www.anplf.com), INFO 2

## Appel à projet en cours

Région Normandie : Investissement pour la transformation à la ferme et la commercialisation en circuits courts. Ouvert du 02 octobre au 30 novembre 2018. Plus d'informations : <https://aides.normandie.fr/node/1784>

Dispositif d'aides aux petits investissements matériels (moins de 10 000 €) :  
Département de Seine-Maritime : <https://www.seinemaritime.fr/files/Guide%20des%20aides%20agricoles.pdf>

Département de l'Eure : <http://www.eure-en-ligne.fr/webdav/site/eure-en-ligne/shared/cg27/IMAGES%20TITRES/Territoires/FLYER-PolitiqueAgri-2017-web.pdf>

Métropole de Rouen : développement des filières agricoles alimentaires courtes et durables ouvert du mercredi 1<sup>er</sup> août au vendredi 2 novembre 2018  
<https://www.metropole-rouen-normandie.fr/politique-agricole-dans-la-metropole-appels-a-projets>

Les petites annonces



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

Bonjour, je viens d'ouvrir une fromagerie sur Paris 18<sup>ème</sup> (quartier La Chapelle) et je **cherche un beurre fermier à proposer à mes clients ainsi que de la crème**. Si vous en produisez et qu'une logistique livraison est envisageable (tournée en place pour d'autres crémières, etc.), n'hésitez pas à me contacter. Paul Zindy, Laiterie La Chapelle, [contact@laiterielachapelle.com](mailto:contact@laiterielachapelle.com), 06 84 64 91 02. D'avance merci.