



L'écho des Fermiers

SOMMAIRE :

- L'AVDPL, une belle boîte à outils
- Formations
- Compte rendu de l'Assemblée Générale 2020

L'AVDPL, une belle boîte à outils !

Vous savez, les boîtes à outils de mécano, qui s'ouvrent en se dépliant, en faisant toujours découvrir de nouveaux compartiments.

La base de cette boîte à outils est le sanitaire : une aide pour ne pas savoir ce qu'est une contamination en Listeria, Salmonelle ou STEC. Des formations à l'hygiène, des visites et des conseils dans vos ateliers, ou à distance s'ils sont trop loin. L'interprétation de vos résultats bacterio, et au cas où, pouvoir tout mettre en œuvre pour que vos produits soient consommés au plus vite et que vous retrouviez le sourire. Le sourire de la crémière n'a pas de prix.

Un compartiment techno, pour bien faire et faire de bons produits.

Un compartiment réglementation : tout le nécessaire pour la vente directe, la dérogation ou l'agrément européen.

Un compartiment architecture : avoir des plans de locaux agréés et fonctionnels.

Un compartiment « bonnes relations », avec les DDPP (sanitaire et répression des fraudes) ainsi que la préfecture ou la DDTM.

Un compartiment « gros sous » : avoir des cotisations raisonnables pour nos adhérents et des partenaires fiables et fidèles, conscients

de coup dur d'un producteur, de rupture d'emballage ou de panne d'écrémeuse... Mais aussi notre aide à nos amis tunisien.

Un compartiment RH, ou exécutif, ou cheville ouvrière. C'est là que tout le talent de nos animatrices s'exprime, on peut leur dire merci.

Et, en dernier, le **mécanisme de cette boîte à outils** qui lui permet, lorsque l'on ouvre celle-ci, de toujours trouver le compartiment de votre recherche, ou s'il ce n'est pas là, de créer un nouveau compartiment.

Bien sûr, ce mécanisme aux fabuleux pouvoirs magiques, c'est votre conseil d'administration, où tous les producteurs apportent une pierre à l'édifice. L'ambiance y est convivial, le travail fourni est considérable, toutes les idées sont bonnes à prendre, même si certaines sont parfois exubérantes. Nous ne sommes là que pour mettre de l'huile dans les engrenages.

Bref, la boîte à outils AVDPL, c'est une superbe association de producteurs. Merci à vous d'en faire parti !

Bernard GOIS,
Président de l'AVDPL Normandie

Fabrication des fromages à pâtes pressées

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

Date : 2 et 3 avril 2020 Lieu : à définir en fonction des participants
Formateur : Patrick ANGLADE – Conseiller fromager et formateur



Compte-rendu de l'Assemblée Générale 2020

Cette année, l'Assemblée Générale de l'AVDPL Normandie a été une belle occasion de réunir les producteurs de l'association. La journée a commencé par une visite de la Ferme de la Seine, avec Aurélie et Jean-Charles BERNARD. Après un repas convivial, Mme Dominique A.VUITTON, professeur émérite d'immunologie clinique à l'Université de Franche-Comté, nous a présenté les résultats de l'étude PASTURE, avec les « **Effets protecteurs du lait cru contre les allergies et les infections de la petite enfance** ».

L'Assemblée Générale s'est ensuite déroulée avec la partie statutaire, les comptes de l'association, le rapport d'activité (*disponible sur demande*) et les projets en cours et à venir. La cotisation 2020 a évolué et a été votée à l'unanimité. Suite aux élections, Babeth ANTHORE et Bernard GOIS ont été réélus. Sylvie CLAES n'a pas souhaité se représenter. Nous la remercions pour sa participation au sein de l'association. Le Conseil d'Administration a donc accueilli un nouveau membre élu : Nicolas BLONDEL. Aurélie DUMESNIL va également rejoindre le conseil en tant qu'administrateur stagiaire. Le CA se réjouit de l'implication de nouveaux producteurs. L'après-midi s'est conclu par un pot de l'amitié.

Merci à tous ceux qui ont participé à ce moment important dans la vie de l'association !

Écho des Fermiers n°125
Février 2020

Pour tout renseignement
contacter :

AVDPL Normandie

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
- LE DÉPARTEMENT -

Responsable de publication :
Bernard GOIS
Rédaction :
Hélène LE CHENADEC

Représentation des producteurs :

- Poursuite des travaux de l'ANPLF - Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers - et de FACEnetwork - Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European network
- Participation à des groupes de travail nationaux et interrégionaux

Formations :

- 8 sessions organisées pour 93 producteurs :
- Hygiène en production laitière fermière
 - GBPH européen (x2)
 - Fabriquer des yaourts à la ferme
 - Fabriquer sa crème et son beurre fermiers
 - Fabrication des fromages à pâtes molles
 - Fabrication des fromages en technologie lactique
 - Voyage d'étude dans le Calvados

Suivi qualité :

- envoi des commentaires des résultats d'analyse par mail aux adhérents
- Recherches des causes de non-conformité des résultats

L'activité de l'AVDPL HN en 2019

Information :

L'Écho des Fermiers
Site internet www.avdpl.fr

Visites en élevage :

- 53 visites réalisées par l'animatrice :
- 34% pour des projets d'aménagement d'atelier fermier
 - 32% pour les agréments sanitaires et PMS
 - 17% pour des visites sanitaires
 - 8% pour des visites technologiques
 - 8% pour des visites d'accompagnement (DDPP, autre)
 - 1% pour une étude de rentabilité

Autres événements :

- les 20 ans de l'AVDPL
- Collaboration avec le Département 76 et la province du Kef en Tunisie
- Porte Ouverte dans l'Orne
- Commission de dégustation AOP Neufchâtel et audits internes

Appel à cotisation

Vous recevez avec ce premier numéro de l'année votre appel à cotisation.
Merci de nous renouveler votre confiance

Projet :

- Recrutement d'un(e) nouvel(le) animateur/trice
- Porte Ouverte dans la Manche
- Poursuite du travail de représentation et de défense des producteurs
- Accueil des Journées techniciens Produits Laitiers Fermiers en Normandie
- Projet d'étude ergonomique

N'hésitez pas à nous communiquer toute idée d'action, de formation, ou de piste de réflexion !

Les petites annonces



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

GAEC Pollet à Gancourt St Etienne (76220) propose un **temps partiel en fromagerie** : lundi journée complète, jeudi matin et vendredi matin. Total : 15 à 18 heures. Durée : 3 mois (mars à fin mai).
Contact Tél : 02 35 90 26 36