



Actualités

A partir du 1^{er} mai 2009, le logo européen AOP sera obligatoire sur les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes



L'AOP est l'équivalent européen des AOC françaises

Actuellement, 43 fromages, deux beurres et une crème bénéficient de la reconnaissance européenne.

<http://www.fromages-aop.com/>

Paroles d'experts

« Concernant les autocontrôles microbiologiques, mis en place pour la surveillance du dispositif de maîtrise de l'hygiène, il est préférable de réaliser 5 analyses avec n=1 échantillon plutôt que de privilégier 1 analyse avec n=5 échantillons (dans le cadre du fonctionnement normal et satisfaisant d'un atelier de fabrication et lorsque les procédures fondées sur l'analyse des dangers sont efficaces en routine. Notons aussi que la fréquence doit être adaptée au volume de production de l'atelier). Cela augmente notamment la représentativité de l'échantillonnage au cours de l'année ».

Laurence GIULIANI, DGAL
Journée « appliquer la réglementation dans la filière laitière fermière », PARIS, 10/12/08

Réglementation

Etiquetage des fromages fermiers :

Suite au décret n°2007-628 d'avril 2007, relatif aux fromages et spécialités fromagères, la DGCCRF a publié la note d'information n°2008-176 qui précise certains points relatifs à :

1. L'affichage du taux de matière grasse

Suite à des études de la filière, la DGCCRF tolère que sur *les fromages fermiers (fabriqués à partir de lait non standardisé en matière grasse) soit apposé, en remplacement (ou en complément) d'un taux chiffré la mention : « MG : au lait entier ». Cette disposition sera à terme intégrée dans le décret.*

Par ailleurs, cette note confirme que les fromages fermiers vendus directement au consommateur sont dispensés de l'indication de mention relative à la matière grasse mais précise que cette dérogation concerne « la vente directe sur l'exploitation mais aussi sur les marchés (mais pas la vente collective en « panier paysan », ni les autres modes de vente similaires, ni la vente de produits fermiers dans un circuit de distribution autre que la vente directe) ».

2. L'indication du traitement thermique subi par le lait (ou la crème) mis en oeuvre

L'indication est obligatoire pour tous les produits préemballés ou non, portant ou non un signe de qualité (pour les produits sous signe de qualité, même lorsque leur cahier des charges n'autorise que la mise en oeuvre d'un seul type de lait ou un seul type de procédé, la mention prévue par cet article reste obligatoire).

La mention indiquée peut être portée dans la liste des ingrédients lorsque celle-ci existe. Dans ce cas, il suffit d'y préciser le type de lait et/ou de crème utilisée : lait pasteurisé, lait cru, lait microfiltré, etc...

Source : note d'information DGCCRF n°2008-176

Les projets à venir :

La DGAL - administration centrale et DDSV - ont mis en place une démarche assurance qualité sur la base de la norme ISO/CEI 17020 dans l'objectif d'obtenir une accréditation multi-site par le Comité français d'accréditation (COFRAC). Elle permettra d'harmoniser les pratiques d'inspection et de garantir une équité de traitement des professionnels inspectés.

Ainsi, la mise en oeuvre de grilles d'inspection, associées à des Vade Mecum explicitant les points réglementaires à évaluer, aideront les inspecteurs à formaliser un rapport d'inspection qui sera systématiquement transmis, avec un courrier d'accompagnement qui portera la décision administrative ou pénale.

Tous les inspecteurs seront par ailleurs "supervisés" : cette obligation normative consiste à vérifier que le processus d'inspection ne dérive pas par rapport aux règles applicables en observant l'ensemble des composantes de la qualité technique d'une inspection, notamment la compétence de l'inspecteur et la bonne utilisation des méthodes et outils techniques mis à sa disposition.

La supervision consiste en un échange d'expérience entre pairs au moyen d'une inspection réalisée par un binôme d'inspecteurs supervisé / superviseur (inspecteur plus expérimenté).

Source : notes personnelles Journée « appliquer la réglementation dans la filière laitière fermière », PARIS, 10/12/08

Etudes

La FRESYCA est à l'écoute de toutes personnes qui auraient des éléments historiques sur les fromages anciens de la région tels que le tricorne, le chef-boutonne, le carré de Couhé Vêrac, le rond de Lusignan et tous les autres...

Photos, moules, étiquettes ou encore vos connaissances sur le sujet seront appréciés.

Contactez Sébastien au numéro joint en bas de bulletin.

En bref

La commission permanente du conseil régional du 24/11/2008 vient d'accorder une subvention pour la future « fromagerie pédagogique » du lycée agricole de Melle. Début des travaux très prochainement !

Mélanie BOURSIN vient d'inaugurer sa nouvelle chèvrerie-fromagerie des Basses Vacheries (Villedieu – 17) le 29 novembre dernier.
Souhaitons-lui bonne chance pour la suite !

Agenda

Portes ouvertes à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères les 14 février et 21 mars 2009 (9h à 17h)

Salon International de l'Agriculture : 21/02 au 1/03/09

Portes ouvertes du lycée agricole de Melle le 21 mars 2009 (10h-16h30)

Concours Régional des Fromages Fermiers à Niort le 3 mai 2009 (date à confirmer)

Concours de Fromages Fermiers de Ruffec le 24 mai 2009

ZOOM sur...« le Trèfle »

Cette année, Capr'Inov honorait la région Centre par un large stand pour présenter ses cinq AOC caprine et sa structuration. Au delà de ses 5 AOC, un autre fromage de part sa forme attirait l'attention de nombreux visiteurs : « le Trèfle ».



Né de l'initiative de 7 producteurs fermiers, ce chèvre lactique recouvert de charbon végétal, se distingue par sa forme originale de trèfle à quatre feuilles, sa bague argentée et sa certification de conformité. Produit sur les départements du Loir et Cher, de l'Eure et Loir, de l'Orne et de la Sarthe, il vise à terme la reconnaissance en Indication Géographique Protégée. Actuellement, 9 producteurs se sont regroupés au sein de l'Association des Fromages Caprins Perche et Loir.

Quelques spécificités sont imposées pour ce fromage fermier d'environ 140g : au lait cru entier, une utilisation de lactosérum, un moulage à la louche du caillé avec pré-égouttage interdit, et affiné 10 jours minimum après démoulage.

Caractéristiques : 140g, 1.2 à 1.5L par fromage, 45% d'extrait sec, hauteur de 3,5 cm et 7,5cm de section.

Formations

Formations proposées par le CFPPA de MELLE

Dans le cadre du BPREA, le CFPPA propose une Unité Capitalisable Technique « Transformation fromagère » à partir de fin mars 2009. Pour plus de renseignements, contactez M. DAVID au 05.49.27.24.44

Formations proposées par l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

- Fabrication de fromages à pâtes pressées (4 jours)
9 au 13 mars 2009
- Fabrication de beurre, fromage frais et yaourts (4 jours)
9 au 13 février 2009

Prendre contact avec M. AUDEBERT au 05.46.27.69.00

Appui technique

M. Sébastien BERCOT, animateur fermier à la FRESYCA, est au service des producteurs fermiers de la région pour tout appui individuel ou collectif. Tel : 05.46.27.69.23

Petites annonces

- Recherche **écrémeuse** petite capacité, baratte, tables d'égouttage, faire offre au 05.46.27.69.23

Pour publier vos annonces, transmettez-les à sebastien.bercot@educagri.fr

Contacts FRESYCA - Directeur de publication : François BONNET.

Réalisation : Sébastien BERCOT - Technicien fromager - 05.46.27.69.23 ou 06.13.73.67.37

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Poitou-Charentes