



### Annonces

**Recherche claies 51 standard, chariots à roulettes pour claies à pied, cuve tomme 250 litres, barres de pressage pour tomme, table inox.**  
Zoé LABOUAL 06 28 47 04 41

**Recherche cuve pour fabriquer des tommes.**  
Xavier METAIS 06 44 74 30 22

**Vends chaudron 150 litres + trépied gaz et divers moules à fromages** (pyramide, picodon, tronconiques buche, faisselle), 3 rehausseurs pour 48 buches, 2 répartiteurs pour 48 buches, 1 pelle à brie diam 30, 10 moules avec foncets.  
Nathalie RANCHY 06 15 41 77 13 (Corrèze)

**Recherche contrat d'apprentissage chez un producteur fermier pour CS caprin, Poitou-Charentes.**  
Thomas 06 77 11 47

**Recherche contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation chez un producteur fermier pour CS caprin à Melle, en septembre 2019.**  
Ludivine MOULET 06 70 95 11 46

Retrouvez toutes les annonces pour les producteurs fermiers sont en accès direct sur :  
[www.emploi.terredeschèvres.fr](http://www.emploi.terredeschèvres.fr)

### Nos prochaines formations

**Encadrer ses salariés en fromagerie à la ferme**  
Lundi 23 et mardi 24 septembre 2019 à Melle (79)

**GBPH européen : Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière**  
Lundi 7 et mardi 8 octobre 2019 à La Roche-sur-Yon (85) pour ceux qui n'ont jamais été formés au GBPH.

**Jeudi 10 octobre 2019** à La Roche-sur-Yon (85), pour ceux qui ont déjà été formés au GBPH français, et qui doivent se mettre à jour sur le GBPH européen.

**Découper, Désosser et transformer ses caprins**  
Lundi 14 octobre et mardi 15 octobre 2019 à Niort (79)

Infos et inscription au **06 33 92 42 03**

### Assemblée Générale

L'Assemblée Générale de notre association, les CHEVRIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE ET VENDEE (Fédération Régionale Caprine) s'est tenue le **jeudi 18 avril 2019** à Soudan (79), sur le thème de l'économie caprine. Nous étions nombreux et émus pour souhaiter une bonne retraite à François BONNET, et le remercier pour son implication comme président de notre association.

### Commission fermière

La prochaine commission fermière aura lieu le **mardi 21 mai** à 14h à Melle. Composée de producteurs fermiers de la Région, elle est ouverte à tous ceux qui veulent contribuer aux orientations de l'association sur le développement de la production fermière. Bienvenue !

### Actualités nationales



La loi EGALIM a modifié les règles concernant l'obligation d'informer l'administration en cas de résultats d'autocontrôles défavorables. Si un résultat défavorable concerne un produit *pas encore mis sur le marché*, il devra désormais être communiqué à l'administration (en savoir plus : cf lettre d'info ANPLF ci-jointe).

### Salon de l'agriculture 2019

Nous étions présents au Salon de l'agriculture en février 2019, avec un stand collectif de vente, une belle occasion pour promouvoir les fromages de chèvre de la région.



### Concours de fromages de chèvre



Le **Concours régional des Saveurs** aura lieu le **jeudi 23 mai** à Saix (86), organisé par l'ANAA et les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Pour être juré ou inscrire vos fromages, contactez-nous au 06 38 10 90 03 !  
Toutes les infos <https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/>



Le **Concours FROMAGORA** (Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers) aura lieu le 13 et 14 septembre 2019 dans l'Hérault à Baillargues, organisé par la FNEC. Toutes les infos sur <https://www.fromagora.fr>

## Actualités STEC : Escherichia coli producteur de Shiga toxines

En complément de la lettre d'information sur les STEC jointe, rédigé par l'ARVDPL, mars 2018

### Identités des souches incriminées

- Les STEC font partie de la grande famille des bactéries d'origine fécale comprenant les coliformes et Escherichia coli.
- Se sont des Escherichia coli hautement pathogène.
- Il en existe une centaine, le plus connu étant O157 :H7
- 5 sérotypes sont reconnus en France : O26:H11, O157:H7, O103:H2, O145:H28, O111:H8

### Critères microbiologiques réglementaires ?

- A l'heure actuelle, il n'existe pas de critère réglementaire microbiologiques pour les STEC (sauf pour les graines germées avec des souches particulières) faute de consensus de la part des États-membres. Ces derniers doivent s'entendre autour d'une définition commune car, à l'heure actuelle, les mesures de retrait diffèrent selon les pays (recherche de gènes stx ou confirmation de la coprésence des gènes de virulence et du sérotype par exemple).
- La DGAL stipule que si l'on trouve des souches hautement pathogènes on est obligé de faire un rappel : le transformateur est responsable des denrées mises sur le marché (obligation de résultats et mise en place d'un PMS, règlements européens du « paquet hygiène » : 178/2002, 852/2004, 2073/2005 et 853/2004).
- La recherche des STEC sur les produits laitiers est exigé par certains clients (grossistes, GMS) et pour l'export (vers USA, Canada, Japon).

### Etat des contaminations en France :

- Les produits les plus sensibles sont la viande hachée et les produits à base de lait cru.
- En 2019 plusieurs rappels de produit ont été effectués sur des fromages au lait cru, suite à des contrôles microbiologiques (Crottin de chavignol AOP, Camembert de Normandie, Pouligny Saint Pierre AOP). Ces contaminations de produits n'ont pas
- Depuis un an, 2 contaminations de produits laitiers ont provoqué des cas d'infections humaines :
  - En mai 2018 : sept cas d'infection sur des enfants âgés d'un an et demi à trois ans (dû à Escherichia coli de type O26H11) ayant consommé du Reblochon au lait cru AOP
  - En mars 2019 : treize cas de syndrome hémolytique et urémique dus à une infection à Escherichia coli de type O26H11 sont survenus chez des jeunes enfants ayant consommé des fromages Saint-Félicien et Saint Marcellin.

### Origine des STEC

- Les ruminants sont porteurs sains mais n'en sont pas malades
- On en trouve surtout sur les fèces, la litière, la mamelle (pas dans la machine à traire, pas dans l'eau, pas d'excrétion mammaire).
- Produisent peu de biofilm donc pas de multiplication de ces germes dans la machine à traire ou sur le matériel de fromagerie
- Très intermittent sur une année, on en retrouve surtout l'été (mai, juin, septembre).
- Pas de lien avec dénombrement E. coli
- Détruit par la thermisation

### Mesures préventives :

- Contrôle des oiseaux, mouches et rongeurs
- Maîtrise des diarrhées, ramollissement des fèces. Avoir des animaux bonne santé.
- Limitation des stress (exemple : regroupement de 2 troupeaux)
- Améliorer la propreté des trayons avant la traite (trayons propres et secs), propreté aire d'attente et de salle de traite
- Améliorer entretien et nettoyage machine à traire
- Améliorer curage et paillage, nettoyages des abreuvoirs et des auges, éviter les croisements animaux-déjections
- Gestion des effluents (3 semaines entre épandage et pâturage ou récolte de fourrage)