



## Actualités

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, le poste d'animatrice fermière de la FRESYCA est passé à plein temps.

Outre le rôle d'animation collective de la production fermière régionale, Agnès Chabanon s'occupe également de conseils techniques individuels, de formations collectives, et de la promotion des fromages de chèvre fermiers.

Pour la contacter :

Tél : 05.49.07.74.60

06.85.50.45.05

fresyca.agneschabanon@orange.fr

## Paroles d'expert

**La texture du Mothais sur feuille :**

« Pour celles et ceux qui voudraient connaître les contours de leur cavité buccale, goûtez le Mothais sur feuille et laissez-vous faire. Sa pâte délicieusement fondante se mélange intimement à la salive, donnant une émulsion moelleuse, crémeuse, laissant ensuite une sensation résiduelle en bouche soyeuse et veloutée.

La mémoire sensorielle nous pousse ensuite à retrouver le plaisir laissé par ce fromage remarquable qui nous vient du passé, sachons lui rendre hommage, ainsi qu'aux hommes qui continuent à le fabriquer pour notre plus grand plaisir »

**Paul Le Mens**

Inaénieur en science des aliments

## Technologie

### Accident de fabrication par *Pseudomonas fluorescens*

*Pseudomonas fluorescens* est une bactérie non pathogène, présente naturellement dans l'environnement et dans l'eau.

Cette bactérie est responsable de ce que l'on appelle « l'accident du fluo ». En effet, des tâches jaunes fluo apparaissent sur les fromages à partir d'environ 7 jours d'affinage.

Ce défaut, parfois sans gravité et passager (quelques tâches sur les fromages), peut malheureusement provoquer des situations catastrophiques : les fromages sont entièrement recouverts de tâches fluo, deviennent visqueux et prennent une teinte orangée en cours d'affinage, voire marron ou rose, avec une forte odeur de putréfaction et un goût très amer.

Dans ces cas-là, les produits ne sont pas commercialisables.

Souvent, la contamination se fait par l'eau du réseau. En cas de très forte contamination, il est possible de traiter l'eau desservant la salle de traite et la fromagerie en installant une lampe U.V (destruction des bactéries). Mais avant d'envisager cette solution, le producteur peut agir sur les paramètres de fabrication et de nettoyage, tout en effectuant des analyses pour détecter la source principale de contamination.

Pour aider les producteurs à résoudre cet accident quand il se produit, la FRESYCA a édité un guide d'appui technique, contenant une aide au diagnostic et les actions correctives possibles.

Ce guide est disponible sur simple demande à la Fresyca, 12 bis rue Saint-Pierre, 79500 Melle, ou téléchargeable sur le site de l'Institut de l'Elevage : [www.inst-elevage.asso.fr](http://www.inst-elevage.asso.fr)

## Formation GBPH

La formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène est désormais obligatoire pour toute nouvelle installation en atelier de transformation du lait à la ferme, et très fortement conseillée à tous les producteurs fermiers.

Pour rappel, la filière laitière fermière est la seule à bénéficier d'un outil simple, reposant sur les principes du système HACCP, mais qui est beaucoup moins contraignant à mettre en place.

Des sessions de formation au GBPH ont lieu régulièrement en région Poitou-Charentes. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre Chambre d'Agriculture ou de la FRESYCA.

## A la une

### Le Mothais sur feuille

Après 11 années de travail, d'obstination et de passion, le dossier de demande de reconnaissance en AOP pour le Mothais sur feuille va être déposé à l'INAO au mois de février.

Pour tout renseignement concernant le cahier des charges ou la zone géographique, vous pouvez contacter le Syndicat de défense du Mothais sur feuille au 05.49.44.74.80

### Le Réseau d'Excellence Caprine en Poitou-Charentes

Le 18 janvier, au CFPPA de Melle, a eu lieu l'inauguration du REXCAP, un réseau au service de la filière caprine, et de son portail internet.

N'hésitez pas à le découvrir : <http://terredeschèvres.fr>

## Agenda

**Salon International de l'Agriculture** du samedi 19 au dimanche 27 février. Porte de Versailles. PARIS. Le stand des fromages de chèvre se trouvera dans le hall 1.

**Semaine des fromages de chèvre** du 11 au 16 avril. Animations, dégustations, visites. Contact : Martine Lacroix : 05.49.27.90.34.

**Semaine du chevreau** du 14 au 18 février. Animations et promotion de la viande de chevreau. Contact : Mathilde Garçonnet : 05.49.07.74.60.

## Trouver un stagiaire ou du personnel fromager

De plus en plus de producteurs fermiers recherchent pour leur fromagerie du personnel qualifié. Pour cela, ils peuvent avoir recours au Service Emploi du Réseau des Ecoles Nationales d'Industrie Laitière.

Les offres de stage sont gratuites. Par contre, pour déposer une offre d'emploi ou de recherche d'associé, le coût est de 40 € pour les fromageries de moins de 10 salariés, et de 90 € pour celles de plus de 10 salariés. Ce tarif inclut la possibilité de consulter tous les C.V et les annonces des candidats sur le site.

Contact : ANFOPEIL. Tél : 03.84.37.27.24

E-mail : [emplois.enils@wanadoo.fr](mailto:emplois.enils@wanadoo.fr)

## Formations

**La Chambre d'Agriculture de la Charente** organise des journées de formation sur des exploitations du département :

\* 24, 25 février : fabrication de yaourts et de fromages frais

\* 10, 11 mars : fabrication de fromages à pâte pressée

\* 23, 24, 25 mars : fabrication de fromages à caractère lactique

Renseignements et inscriptions : Harmony Boutin.

Tél : 05.45.84.09.28

**L'ENILIA-ENSMIC de Surgères** organise un stage de 4 jours du 26 au 29 avril :

\* initiation aux fabrications de beurres, yaourts et fromages frais

Renseignements et inscriptions : Sonia Auger.

Tél : 05.46.27.69.00

## Petites annonces

\* Recherche petite cuve de pasteurisation d'environ 20 litres.

S'adresser au 05.49.46.41.79.

Pour publier vos annonces, transmettez-les à :

[fresyca.agneschabanon@orange.fr](mailto:fresyca.agneschabanon@orange.fr)

Si vous souhaitez recevoir régulièrement des informations sur la production fromagère régionale, les formations et réunions de producteurs, les inscriptions pour les concours, etc... vous pouvez envoyer votre adresse mail à Agnès Chabanon.

**Contacts FRESYCA** - Directeur de publication : François BONNET.

Réalisation : Agnès CHABANON. Tél : 05.49.07.74.60. 06.85.50.45.05

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