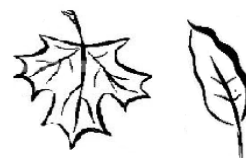


Technique de refroidissement du lait par « drapeau »

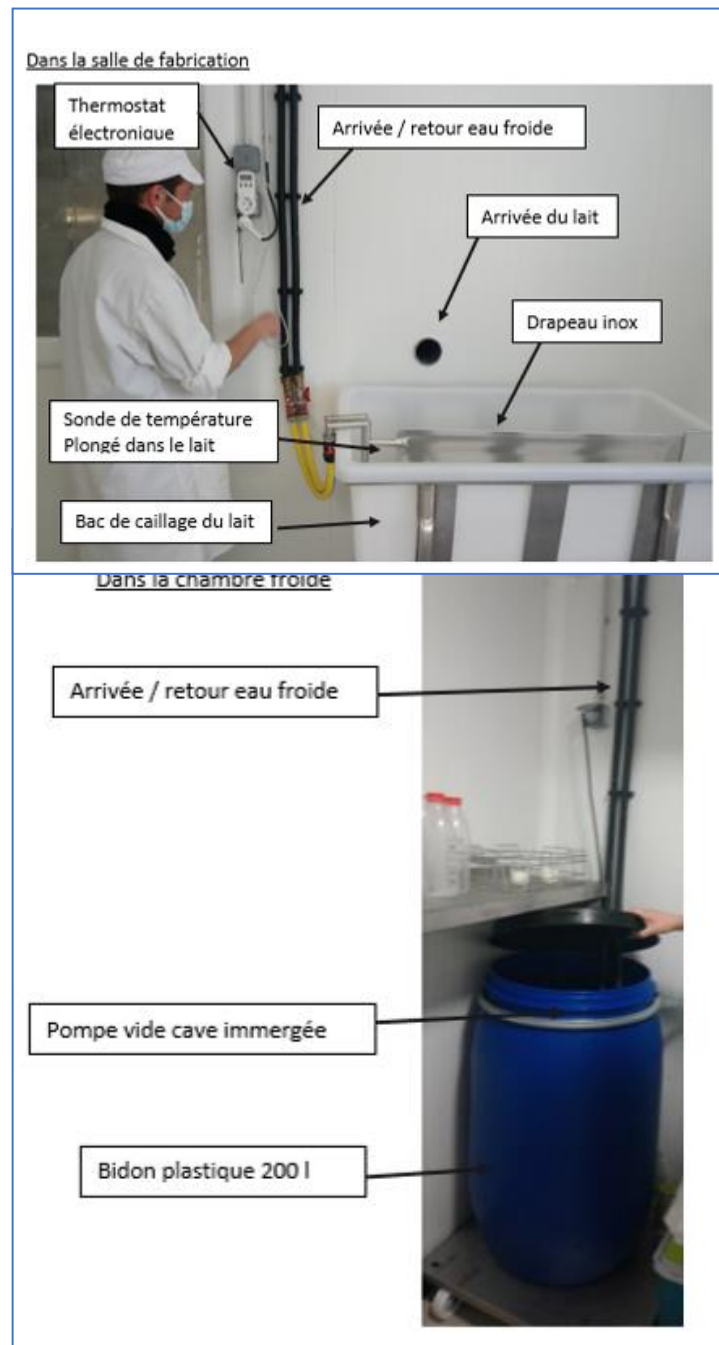
Capr'Infos

N°45 – Juillet 2022



Zoom sur une technique de refroidissement en bac de caillage

Voici une technique simple, économe et efficace qui permet de refroidir du lait chaud provenant directement de la machine à traire grâce à de l'eau refroidie en chambre froide, en circuit fermé. Cette technique du « drapeau » a été mise en place à la fromagerie caprine de **Gilles BLUTEAU**, à Condéon en Charente (merci Gilles pour les explications et photos !).



Principe :

Le lait (150 litres) arrive directement de la traite dans le bac de caillage (demi-cylindrique 200 l). Ce bac est placé derrière le mur de la salle de traite et sera emprésuré à cet endroit.

Un bidon de 200 l d'eau froide (à 3°C) est stocké en permanence dans la chambre froide à 3°C. Une pompe vide-cave est immergée en permanence dans le bidon, pour envoyer l'eau froide dans des tuyaux isolés « Armaflex » jusqu'au drapeau.

Le « drapeau » (échangeur en inox) est posé dans le bac de caillage, branché sur l'arrivée et retour de l'eau froide. La pompe vide-cave est branchée sur une prise électrique au-dessus du bac de caillage sur laquelle on installe un thermostat électronique, lui-même relié à une sonde de température plongé dans le bac de caillage.

On règle le thermostat avec consigne de température souhaité pour le lait (21°C par exemple) : lorsque la température du lait est atteinte, le thermostat arrête la pompe eau froide (le refroidissement s'arrête).

Intérêts :

- Gain de temps : durée refroidissement (de 35°C à 21°C) en moins d'une heure. Pour comparer, il faut 4 heures pour refroidir la même quantité de lait dans des bidons placés en chambre froide.
- Facilité du nettoyage : drapeau passé au lave-batterie.
- Confort de travail : pas besoin de surveiller le refroidissement avec un thermomètre, on peut s'absenter.
- Précision de la température : arrêt du refroidissement lorsque la T°C consigne atteinte.

Prix du système : 800 €

- Drapeau inox pour bac 200 l : 400 €
- Bidon bleu : 70 €
- Tuyaux, pompe vide cave et raccords : 200 €
- Thermostat électronique (alarme) : 80 €
- Isolant Armaflex : 50 €

Commission Fermière des CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée : tester la nouvelle formule !

En tant qu'adhérent aux prestations techniques des Chevriers, vous êtes conviés de façon trimestrielle à notre « commission fermière » ! Ces réunions permettent à chacun d'échanger, de faire connaître ses attentes. Nous (Virginie et Mélissa - les salariés) y apportons un point sur l'actualité de l'association, de la filière (syndicat, réglementation, techniques fromagères...). Voici des photos de l'édition du lundi 4 avril 2022 chez Emilien RETAILLEAU, Ferme de la Bonnellerie, à Chalandray (86).



Prochaine Commission Fermière

Mardi 26 juillet 2022, de 12 h 00 à 16 h 00, Chez Julien MAILLAUD - EARL La chèvre du Vrizon à BENET (85).

N'hésitez pas à nous contacter pour nous prévenir de votre participation !

Depuis cette année, nous vous proposons une nouvelle formule de Commission : se réunir chez l'un d'entre vous (et non dans nos bureaux de Melle), sur un créneau horaire médian, permettant pour ceux qui le souhaite de

partager un pique-nique, de visiter la ferme, en plus d'aborder, comme nous le faisons déjà, les points d'actualité sur 2 heures (14 : 00-16 : 00).

FACE Network - Réseau européen des producteurs de fromages fermiers et artisanaux et de produits laitiers

Destination la Slovénie pour les 12èmes Rencontres Européennes Fromageries et Laiteries Fermières et Artisanales

Depuis 2009, les fromagers fermiers européens et leurs représentants se réunissent une fois par an pour échanger, discuter de sujets importants et confronter leurs expériences. Cet événement est devenu un congrès de plusieurs jours, intégrant des visites d'exploitations, une Conférence et des échanges au sein de groupes de travail. Chaque année, le congrès est organisé par un pays membre différent. La prochaine réunion physique de FACENetwork se tiendra du **1^{er} au 4 octobre 2022** à Bohinjko jezero (Slovénie). Une mine d'informations sur le lait et les fromages des différentes régions d'Europe ainsi que les échanges avec des collègues rend cette réunion unique et passionnante. Ensemble nous souhaitons définir nos objectifs et développer de nouveaux projets. Une compréhension et une perspicacité au-delà des frontières politiques et un engagement commun en faveur de la diversité des pratiques de travail sont les raisons pour lesquelles nous voulons unir nos forces lors de cette réunion. Lors de conférences, de présentations et de groupes de travail, des fromages régionaux typiques seront présentés. Des exemples pratiques et la présentation des résultats de divers projets permettent à chaque participant d'élargir son horizon. Le point culminant culinaire est le buffet de fromages lors du dîner avec des spécialités de fromages de différentes régions d'Europe. Pour cette année, une délégation devrait s'organiser pour représenter les CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée.



Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez pas à contacter Virginie au 06.33.92.42.03. Important : il est indispensable d'avoir des bases en anglais pour pouvoir échanger avec les autres délégations.

Agenda des formations

- **Fabriquer son chèvre-boîte à la ferme** : lundi 5 et mardi 6 septembre 2022, fromagerie du Lycée Agricole de Melle.
- **La découpe des fromages** : un réel outil de commercialisation : mardi 13 septembre 2022 (lieu à préciser en fonction de l'origine géographique des inscrits).
- **Être acteur de sa transition écologique en transformation fromagère fermière** : mardi 27 septembre 2022 (lieu à préciser en fonction de l'origine géographique des inscrits).
- **Fabriquer de la tomme à la ferme** : lundi 10 et mardi 11 octobre 2022 à la fromagerie du Lycée Agricole de Melle.
- **Fabriquer son bleu de chèvre à la ferme** : jeudi 20 et vendredi 21 octobre 2022 à Largeasse (79).
- **Découper, désosser et transformer ses chèvres** : jeudi 27 et vendredi 28 octobre 2022 en ex-Poitou-Charentes.
- **Etablir son Plan d'autocontrôle pour mieux l'utiliser** : mardi 15 novembre 2022 à Melle (79).
- **Dialogue sociétal, savoir parler de son métier et des enjeux environnementaux** : jeudi 1er décembre 2022 à Mignaloux Beauvoir (86).

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

