



# La feuille des fromagers de Nouvelle-Aquitaine Vendée



## Capr'Infos

n° 27 – décembre 2018 – 1 €

### Annonces

**Vends caillé congelé.**- Babeth DEWEZ - 06 08 04 50 16

**Je recherche du matériel de fromagerie pour installation début 2019 :** claies, tables inox, louches, bac, moules, tank à lait, cuve de pasteurisation, operculeuse.. et un bâtiment isolé mobile de minimum 40 M2. Claire GENET 06 82 65 04 41

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

**La découpe des fromages : un réel outil de commercialisation**

**Jeudi 24 janvier 2019** à Celle-sur-Belle (79)

**Qualité sensorielle des fromages : connaître et parler de ses produits pour mieux les vendre**

**Jeudi 31 janvier 2019** à Melle (79)

**Fabriquer ses yaourts à la ferme**

**Lundi 11 février 2019** à Colombiers (Charente-Maritime)

**Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière en s'appuyant sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen**

*Pour ceux qui n'ont jamais été formés au GBPH français :*

**Lundi 4 et mardi 5 février 2019** à Melle (79)

*Pour ceux qui ont déjà été formés au GBPH français :*

**Jeudi 7 février 2019** à Melle (79)

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

### Commission fermière des Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée

La prochaine Commission fermière aura lieu le mardi 29 JANVIER 2019 à 14h à Melle (79). Elle réunit les producteurs fermiers qui participent aux orientations de l'animation de la filière fermière. Si cela vous intéresse, n'hésitez pas à nous rejoindre ([animationfermiere.chevriers@orange.fr](mailto:animationfermiere.chevriers@orange.fr))

### Où en est-on du terme « fermier » ?



Enfin, après quelques rebondissements, le terme « fermier » sera réservé aux producteurs et ne pourra pas être utilisé si l'affinage se fait à l'extérieur. Pour l'ANPLF (Association Nationale des Producteurs Fermiers Laitiers) c'est une victoire pour préserver cette mention valorisante pour les producteurs. Une certaine flexibilité pourra s'appliquer dans certains cas, nous vous invitons à lire le communiqué de l'ANPLF ci-joint.

### CAPR'INOV



Le stand des Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée n'a pas désempli pendant le salon Capr'innov, l'occasion de promouvoir les productions fermières fromagères de la région.

A noter le concours Capr'innov a récompensé du Prix d'Excellence un produit de viande caprine fabriqué lors de notre formation « Découper Désosser et transformer ses caprins » avec David RUSSEIL, boucher du Campus des métiers de Niort. Bravo à tous les participants de la formation pour ce pavé de chèvre basque !

### Salon de l'agriculture 2019 : à vos marques !



Le Salon de l'agriculture aura lieu du 23 février au 3 mars 2019 à Paris. Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée tiendront un stand pour promouvoir la filière fermière caprine de la région. Les producteurs qui le souhaitent ont la possibilité de vendre leurs fromages sur ce stand ! Les conditions à remplir sont :

-Assurer des temps de présence sur le stand

-Etre adhérent à Chevriers NA et V, à son syndicat caprin départemental et à l'ANICAP

N'hésitez pas à nous contacter !

**CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée : Tél : 05.49.07.74.60**

06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Johanna / Virginie) - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directrice de publication : Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Johanna GRAUGNARD

## Les critères microbiologiques

Le lait (matière première) et les produits finis (fromages, yaourts, ...) au stade de leur mise en marché doivent faire l'objet d'autocontrôles microbiologiques qui sont sous la responsabilité du producteur.

Les autocontrôles concernent tous les producteurs: agréés, ~~avec~~ dérogation d'agrément et vente directe.

Chaque producteur doit formaliser son propre plan d'autocontrôle, sous forme d'un tableau, en veillant à :

- réaliser un autocontrôle par technologie,
- citer la nature du critère (= du micro-organisme) recherché
- adapter le nombre d'échantillon prélevé à chaque analyse (le nombre d'échantillon à prélevé doit être de 5 produits d'un même lot, et peut être diminué si l'historique des résultats d'analyse est satisfaisant)
- adapter la fréquence des analyses réalisées dans l'année (en prenant en compte le litrage transformé et la sensibilité du public de destination)
- indiquer les seuils microbiologiques retenus
- décrire les mesures correctives mises en place si le seuil retenu est dépassé

**Tableau ci dessous: Exemple de plan d'autocontrôle pour un producteur fermier caprin**  
(transformant 250 litres de lait /jour en moyenne toute l'année, ayant un statut de vente directe)

Produit analysé	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu		Fréquence	Mesures prévues en cas de non-conformité
			m	M		
<b>Lait cru destiné à être transformé</b>	Produits mis sur le marché	<u>Germes totaux</u>	< 500 000 ufc/ml		3 fois par an	Amélioration de l'hygiène de la production.
<b>Fromage lactique au lait cru</b>	Produits mis sur le marché	<u>Listeria monocytogenes</u>	Absence dans 25 grammes		3 fois par an	Procédure de retrait rappel des produits.
	Produits mis sur le marché	<u>Salmonella</u>	Absence dans 25 grammes		3 fois par an	Procédure de retrait rappel des produits.
	Fin du procédé de fabrication	<u>Staphylocoques à coagulase positive</u>	10 000 ufc/g	100 000 ufc/g	3 fois par an	Si un résultat supérieur à 100 000 ufc/g est détecté, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche d'entérotoxines staphylococciques, afin de vérifier son absence
	Fin du procédé de fabrication	<u>E.coli: Non obligatoire mais recommandé</u>	< 1000 germes/g		3 fois par an	Amélioration de l'hygiène de la production.
<b>Yaourts</b>	Produits mis sur le marché	<u>Listeria monocytogenes</u>	Absence dans 25 grammes		3 fois par an	Procédure de retrait rappel des produits.
	Fin du procédé de fabrication	<u>Coliformes totaux</u>	<10 ufc/g		3 fois par an	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination

La formation « **Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière en s'appuyant sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen** » est obligatoire pour tous les producteurs laitiers fermiers, et une mise à jour est nécessaire si vous avez été formé au GBPH français. C'est l'occasion de concevoir votre Plan de Maîtrise Sanitaire et donc de réaliser (ou de réactualiser) votre plan d'autocontrôle microbiologique avec l'aide du formateur (voir nos dates de formations au recto).