



## Actualités

« Technicien fromager pour la FRESYCA depuis septembre 2008, je ne poursuivrai pas mon engagement au terme de ce CDD pour des raisons familiales. Je tenais à remercier l'ensemble des personnes que j'ai pu rencontrer au cours de cette année, qui m'ont tant apporté d'un point de vue aussi bien professionnel que personnel. »

Souhaitons la bienvenue et pleine réussite dans ses projets à Mme **Agnès CHABANON**, nouvelle technicienne de la FRESYCA.

Sébastien BERCOT

## Paroles d'expert

De nombreux producteurs fermiers se posent la question de transformer leur lait en fromages de grand format. Rappelons toutefois « que les fromages à pâte pressée de plus de 5kg sont obligatoirement soumis à marquage par plaques de caséine (décret 82-257 et son arrêté d'application du 8 septembre 1983). C'est le cas par exemple de la raclette mais aussi de grands nombres d'autres fromages sans nom particulier défini.

Suite à une demande du Syndicat des Fromages à Pâte Pressée (SFPP), l'obligation de marquage par plaque de caséine pour les fromages de plus de 5kg hors AOC devrait être levée dans les prochains mois, car ces fromages sont souvent retransformés et la plaque de caséine devait alors être ôtée, ce qui génère des contraintes et coûts supplémentaires ; en outre, l'objectif de traçabilité initialement poursuivi peut de nos jours être rempli par d'autres moyens. »

Karine SIMBELIE  
DGCCRF

Bureau D3 Produits laitiers

## Technique

### La présure :

La dénomination « Présure » est réservée à l'extrait soit liquide ou pâteux, soit pulvérisé ou comprimé après dessiccation, provenant de la macération des caillettes de jeunes ruminants tenus exclusivement au régime du lait<sup>1</sup>.

L'extrait de présure, l'extrait de présure concentrée, ou la présure simple sont des extraits liquides provenant de la macération de caillette de jeunes ruminants non sevrés dans une solution à 10% de chlorure de sodium.

La présure en poudre est le produit obtenu par dessiccation d'un extrait de présure liquide.

La présure de veau est la préparation coagulante la plus utilisée pour la coagulation du lait.

Cet extrait est principalement un mélange de chymosine (80%) et de pepsine et doit satisfaire aux caractéristiques ci-après, au moins en ce qui concerne le marché intérieur<sup>2</sup> :

- un rapport masse de chymosine active/masse de pepsine active  $\geq 1,38$  ;
- une masse de chymosine définie (pour l'extrait de présure par exemple, elle représente au minimum 520mg/L).

L'activité optimale de la présure se situe à pH 5,5 et à la température de 42°C.

L'une des caractéristiques de la présure à prendre en compte est sa force coagulante (nombre de volumes de lait coagulé par 1 volume de présure, en 40 minutes à 35°C) ou, à défaut, le dosage en chymosine.

**Exemple :** Avec 1 litre d'extrait de présure dont la force est 1/10 000<sup>e</sup> (soit environ 520mg de chymosine/L), nous pourrions coaguler 10 000L de lait à 35°C en 40 minutes.

Les prescriptions suivantes : « tenir au froid positif, bouché et à l'abri de la lumière » pour la présure à l'état liquide, et « tenir au sec » pour la présure à l'état solide sont à respecter au risque sinon de voir décliner l'activité du produit concerné.

Nous noterons que la présure animale est imposée par la réglementation en vigueur pour :

- les fromages sous AOC ;
- les fromages sous Label rouge ;
- les fromages sous I.G.P.

Citons aussi d'autres agents coagulants comme :

- la ficine issue du figuier, les feuilles et tiges du gaillet, les fleurs du chardon et de l'artichaut encore utilisés localement ;
- des enzymes d'origine fongique (Mucor Mehei) ou bactérienne (Bacillus) moins coûteuses mais très protéolytiques, pouvant notamment engendrer une amertume au niveau des fromages.

<sup>(1)</sup> D. 25 mars 1924, art. 24, al. 1<sup>er</sup> modifié par D. n° 69-475, 14 mai 1969

<sup>(2)</sup> Circ. DQ/SRF n° C 81, 20 janvier 1981

Sébastien BERCOT

## A la une

La région de Surgères a toujours montré un dynamisme exceptionnel concernant les activités agroalimentaires.

À travers **Agripolis**, labellisé Pôle d'Excellence Rurale (PER), la tradition se perpétue en offrant de nouvelles perspectives à la Communauté de Communes de Surgères.

Autour d'Agripolis, se sont rassemblés tous les acteurs des filières du lait et des céréales ainsi que les structures agroalimentaires d'enseignement, de recherche et de développement : **l'ENILIA-ENSMIC, Actilaït et ARVALIS-Institut du végétal.**

L'objectif est, à travers ce Pôle d'Excellence Rurale d'attirer de nombreuses entreprises agroalimentaires, de recherche, de développement et ainsi de générer des emplois.

Ce nouveau souffle va bénéficier à tous en créant une plateforme de développement économique novatrice, porteuse d'une image valorisante.

<http://www.agripolis.fr/>

## Traditions

**La laïche naturelle reprend du galon** : la filière du livarot AOP est engagée dans un programme de revalorisation du roseau naturel, qui deviendra à terme obligatoire pour ceinturer le « colonel ».

## Agenda

**AG du Syndicat de Défense du Mothais sur feuille** à l'Orangerie, à la Mothe St Heray 26 septembre

**Fête de la chèvre** à la Mothe St Heray 26 et 27 septembre 2009

**La semaine du Goût**  
12 au 17 octobre 2009

**Portes ouvertes** chez des transformateurs fermiers de Poitou-Charentes  
Semaine 43

**Salon SLOW FOOD**  
27 au 29 novembre à TOURS

## ZOOM sur...« le Charolais »

Le Charolais est un fromage de chèvre au lait cru et entier, de grand format obtenu à partir d'un caillé lactique, provenant des plaines granitiques du Charollais et du Brionnais, en Bourgogne. Il se caractérise par sa forme cylindrique vertical légèrement bombée (forme de tonnelet).



Jamais aussi proche de devenir la 46<sup>e</sup> AOP fromagère française, l'aire de production concernera 287 communes entières + 2 satellites d'affinages, répartis sur 4 départements : la Saône-et-Loire, le Rhône, la Loire et l'Allier. Cela représente 1300 éleveurs, 20 000 chèvres et 88 000 Ha (dont ¾ de prairies permanentes).

Après ensemencement par lactosérum et maturation, le lait est emprésuré et coagulé pendant 24 heures. Moulé manuellement à la louche ou à la pelle, chaque fromage est retourné le lendemain puis salé au sel sec le surlendemain avant démoulage.

Sa pâte tendre, mais ferme et lisse de couleur crème, est recouverte d'une fine croûte qui évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant (*Geotrichum* et *Penicillium*). Pour avoir l'étiquette AOP, le fromage devra être âgé d'au moins 16 jours après emprésurage.

La complexité de ses arômes avec des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment s'accompagneront parfaitement avec les vins AOC de Mercurey, Montagny, Rully ou Saint Estèphe.

*Caractéristiques* : 250 à 310 gr, 2 à 2,5L de lait par fromage, environ 55% MG/EST et un taux d'EST ≥ 45%, un diamètre à mi-hauteur entre 60 et 70 mm et une hauteur comprise entre 70 et 85 mm.

## Circuits Courts

Avant son départ, le ministre de l'Agriculture Michel BARNIER a annoncé un plan pour développer la formation et l'installation des agriculteurs dans les **circuits courts de commercialisation**.

L'objectif est de développer la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimentaires. Ce plan, décliné dans chaque région, comprend une adaptation des programmes scolaires des lycées agricoles, un recensement des offres de formation, une série d'études technico-économiques, la mise en place d'informations spécifiques et des aides à l'organisation des circuits courts.

## Formations

**Formations courtes proposées par l'ENILIA-ENSMIC de Surgères**

- Initiation aux technologies fromagères au lait cru (28h)
- Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais (28h)
- Améliorer la maîtrise d'une fabrication de caillé lactique (21h)
- Fabrication des pâtes pressées au lait de chèvre (21h)
- Initiation à l'analyse sensorielle des fromages de chèvre (7h)



Réservez vos places auprès de M. AUDEBERT au 05.46.27.69.00

**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