



## Actualités



Les premiers clients ont pu découvrir la **Maison des fromages de chèvre** à Celles sur Belle, qui a ouvert officiellement ses portes le **26 Avril 2014**.

Longue vie à ce projet collectif dont la vocation est de devenir un outil au service de toute la filière caprine du Poitou-Charentes !!!

## Zoom...

# RésALIS

Lancé par le Conseil Général des Deux Sèvres afin d'engager les cantines du département vers une alimentation saine et locale, RésALIS a déjà séduit de nombreux gestionnaires de restaurants, qui peuvent ainsi s'approvisionner en produits locaux grâce à ce catalogue en ligne.

Ce dispositif est ouvert aux gens qui souhaitent vendre des fromages par cet intermédiaire.

Le producteur doit alors être titulaire d'un agrément sanitaire européen, ou être en cours de constitution du dossier. La FRESYCA est là pour vous accompagner dans cette démarche.

**Contact Resalis : Emmanuel BAILLY**  
Tél. : 05.49.06.79.79

## Accident de fabrication : le caillé mou (Faible acidité)

### Description de l'accident

#### Le caillé en bassines :

- peu de sérum surnageant, sérum clair.
- surface lisse et brillante, un seul bloc, souvent décollé des parois.
- quand une pression est appliquée sur le caillé, il se décompose en morceaux rapidement.
- acidité Dornic faible à 24 h : < 45°D.
- manque de cohésion, de tenue du caillé.

#### Le caillé en moules :

- les fromages s'égouttent peu.
- le lactosérum peut être chargé de fines.
- des morceaux de caillé adhérent aux parois du moule.
- la face du dessus à l'air libre est concave.
- le caillé obstrue les trous du moule, ce qui laisse sur les fromages des « tétons ».
- quand le fromage a été retourné plusieurs fois, il présente des défauts de forme, des cornes au rebord, et un manque de soudure des louchées de caillé.

#### Les fromages démoulés :

- flasques et humides à la mise sur claie.
- difficulté à s'affiner, avec souvent de l'amertume.
- beaucoup de développement du Geotrichum, avec apparition d'une peau de crapaud (oïdium).
- fromages plus humides donc plus sensibles au poil de chat.

### Origines

- manque d'activité des ferments lactiques.
- destruction des bactéries lactiques par des virus (bactériophages).
- température trop faible au caillage et à l'égouttage.
- présence d'inhibiteurs, de colostrum.
- déséquilibre azote/énergie de la ration, trop d'azote.
- lait pauvre en caséines (lait de pleine lactation) et très riche en matières grasses.

### Remèdes

- augmenter la dose de ferments lactiques (jusqu'à 3 %).
- utiliser des ferments du commerce, un lactosérum différent, ou un lactosérum congelé à une période favorable.
- le ferment du commerce peut être « réveillé » la veille de l'utilisation, pour être plus efficace, c'est-à-dire mélangé dans du lait UHT laissé à 25°C.
- augmenter la température de caillage (jusqu'à 24°C).
- vérifier le bon rinçage du matériel pour éviter les inhibiteurs.
- attendre 14 traites après la mise-bas pour utiliser le lait (ou 7 traites en monotraite).
- modifier le rapport azote/énergie de la ration pour diminuer le taux d'azote.

# Le classeur « Plan de Maîtrise sanitaire pour les fromageries fermières de Charentes-Poitou » de la FRESYCA

La FRESYCA a réalisé en 2013 un classeur intitulé « **Plan de Maîtrise Sanitaire pour les fromageries fermières de Charentes-Poitou** », en partenariat avec les services de la DDCSPP de la région.



L'objectif de ce classeur est de simplifier le travail de chacun et d'améliorer le dialogue entre les producteurs fermiers et les services de la DDCSPP.

Cet outil permet de regrouper tous les documents concernant l'aspect sanitaire de l'atelier de transformation que le producteur doit conserver et présenter lors des inspections sanitaires.

Les documents à remplir ont été faits dans un souci de simplicité (tableau de nettoyage désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, fiche de non-conformité, plan d'autocontrôles).

Les documents à joindre sont par exemple les résultats des autocontrôles, les fiches techniques des produits de nettoyage, les factures d'eau, les attestations de formation.

A noter que le classeur existe sous une version similaire pour les producteurs de produits fermiers à base de lait de vache, dont la crème, le beurre, le yaourt, et tout type de fromage.

Pour les producteurs qui rencontreraient des difficultés à remplir certains documents, des réunions d'une demi-journée pourront être organisées dans chaque département.

Coût : 12 € (frais de port et de fournitures de bureau).  
Gratuit pour les adhérents à l'assistance technique à distance.

**Pour commander le classeur, n'hésitez pas à contacter  
Mélissa TEINTURIER au 06.85.50.45.05.  
Courriel : [fresyca.agneschabanon@orange.fr](mailto:fresyca.agneschabanon@orange.fr)**

## Agenda

- **Concours Régional du fromage de chèvre fermier :**

Il aura lieu le **mercredi 18 juin 2014**, à Archiac (17). Rappelons qu'au-delà de l'aspect compétition, le Concours est l'occasion pour un jeune producteur d'avoir un retour de son produit, de le situer par rapport aux autres. La FRESYCA recevra vos dossiers d'inscription jusqu'au **26 mai 2014**.

- **7ème édition des journées du groupe d'Ethnozootéchnie Caprine :**

Elle a eu lieu les 25 et 26 avril 2014 au Lycée Agricole de Melle. Au programme : de nombreuses interventions de professionnels et des visites, notamment de la Maison des fromages de chèvre et de la Coopérative Laitière de la Sèvre à Celles sur Belle.

- **Journée d'échanges sur la production fermière laitière :**

Elle aura lieu le 28 mai 2014 à l'Agropole de Mignaloux-Beauvoir (86). La FNEC et la FRESYCA organisent cette rencontre entre producteurs laitiers fermiers, afin de recueillir leurs besoins et débattre notamment des moyens à mettre en place en région pour ne plus subir les crises sanitaires.

## Formations

- **La Chambre d'Agriculture de Charente** propose plusieurs formations entre **septembre et décembre 2014** (lieu à définir en fonction de la localisation des participants) :

- Les accidents de fromagerie : types, remèdes.
- La gestion de l'affinage : types, paramètres, accidents, remèdes.
- Les ferments : choix, utilisation, étude de la composition.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène : présentation, mise en place.
- Plan de maîtrise sanitaire : mise en place de son plan de maîtrise.

**Renseignements et inscriptions : Harmony BOUTIN  
Tél : 05.45.84.09.28**

- **ACTALIA** propose une formation les **21 et 22 octobre 2014** aux Ruralies (Vouillé, 79) ayant pour thème : « **La flore d'intérêt laitier en transformation et affinage** ».

Identifier, sélectionner et utiliser la flore d'intérêt laitier en fabrication fromagère fermière ou artisanale. Choisir des ferments d'acidification et/ou d'affinage en vue d'améliorer la qualité sensorielle des fromages.

**Renseignements et inscriptions : Catherine REYNAUD  
Tél : 04.92.34.78.43**