



Petites Annonces

- Cherche **bloc-moules à chabis d'occasion**. Contacter Claude IMBERT à Pompaire (79) au 06 72 34 47 42.
- Cherche **matériel de fabrication (moules, tables, bacs...)** pour un atelier en démarrage. Contacter Fanny GOUDET à Vouzan (16) au 06 86 56 95 67.
- Cherche un **appareil de détection rapide des antibiotiques** d'occasion (Delvo Test® ou BetaStar®), un **pasteurisateur** à yaourt (20-25l) et une **étuve** (capacité 200 pots). Contacter Mélissa au 06 38 10 90 03.
- Cherche **véhicule frigorifique** type Kangoo/Vito, maximum 10 000 €. Contacter Michel MARBOEUF au 06 25 39 78 63.

Edito : merci de votre confiance !

En 2017, vous avez été près de **50 producteurs fermiers** à cotiser à notre service d'**assistance technique en fromagerie**. Vous êtes de plus en plus nombreux à nous rejoindre, à profiter de nos conseils dans vos locaux ou à distance, sur les questions de défauts de caillage, d'étiquetage et de réglementation en général, de rédaction et de mise à jour du dossier d'agrément sanitaire, ou encore d'agencement des locaux.

Pour 2018, nous mettons en place un **partenariat avec le Laboratoire LABCO** de Surgères, qui proposera à ses clients également adhérents aux Chevriers, de pouvoir autoriser le LABCO à nous faire parvenir leurs résultats d'autocontrôles : nous pourrons ainsi suivre vos résultats microbiologiques, les exploiter et surtout vous proposer des actions correctives en cas de résultats inquiétants.

Nous sommes à votre écoute pour toute nouvelle idée, initiative ou thématique qui vous tiendrait à cœur.



Mélissa et Virginie

Salon de l'Agriculture 2018

Pour son édition 2018, le Salon International de l'Agriculture aura lieu du samedi 24 février au dimanche 4 mars. Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée et La Route du Chabichou et des Fromages de Chèvre seront présents sur deux stands communs. Au Hall 1, il y aura une vitrine commune avec le Cabécou du Périgord où pourront être commercialisés les fromages en démarche qualité et en marque collective (Ex. : AOP, SPC, Bio). Au Hall 3, il s'agira du stand filière caprine « Nouvelle-Aquitaine et Vendée », ouvert à tous vos produits. Contactez-nous si vous souhaitez participer à la dynamique collective et assurer des permanences sur les stands (NB : c'est possible de ne venir que pour une journée !).

Le **Concours Général des Produits Laitiers** se déroulera le lundi 26 février 2018. Il est possible de passer par nous pour acheminer vos produits. Contactez-nous si besoin.



Réseau Européen « FACE Network »

Les Rencontres annuelles ont eu lieu en octobre 2017 à Graz (Autriche). Le site officiel est <http://www.face-network.eu>. Allez y faire un tour !

Exemples d'actions :

- Le **Guide Européen des Bonnes Pratiques d'Hygiène** est finalisé et est en cours de traduction dans les différentes langues officielles européennes. Sa diffusion en France, coordonnée par l'Institut de l'Elevage, devrait s'organiser à partir de fin 2018.
- **Promotion et marketing** : le site web <http://www.discoverfarmhousecheese.eu> va se développer pour intégrer une version française avec des recettes, la carte "grand public" localisant les producteurs et la carte "échanges professionnels" localisant les producteurs souhaitant être en contact et/ou recevoir des délégations étrangères.

Quelques chiffres

- 94 participants aux rencontres d'octobre 2017.
- 14 pays représentés : Norvège, Suède, Pays-Bas, Pologne, Allemagne, Italie, Espagne, Malte, Irlande, Royaume Uni, Slovaquie, Suisse, Autriche, France.
- 15 pays adhérents : Finlande, Suède, Pays-Bas, Pologne, Allemagne, Espagne, Irlande, Royaume Uni, France, Belgique, Italie, Luxembourg, Autriche, Norvège, Bulgarie.



Les prochaines Rencontres Européennes sont prévues en Suède à l'automne 2018. **N'hésitez pas à contacter Virginie si vous souhaitez participer à ces échanges européens !**



CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Tél : 05.49.07.74.60 – Port : 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06.85.50.45.05 (Virginie) - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directeurs de publication : Sylvain CHARLES et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Rappel réglementaire : analyses microbiologiques et fréquence d'échantillonnage

1) Les critères microbiologiques sur les laits destinés à être transformés (Règlement 853/2004)


	LAIT DE CHEVRE, DE BREBIS destiné à la transformation	
		
	Destiné à être traité thermiquement	Destiné à la fabrication de produits au lait cru
Germes à 30°C/ml	< 1 500 000	< 500 000

	LAIT DE VACHE destiné à la transformation	
		
	Destiné à être traité thermiquement et fabrication de produits au lait cru	
Germes à 30°C/ml	< 100 000	
Cellules somatiques/ml	< 400 000	

Fréquence : 1 analyse par trimestre (pour les producteurs non collectés).

Conseil : Privilégier une analyse au trimestre, plutôt que plusieurs analyses sur une période réduite. La recherche des Escherichia Coli et Staphylocoques à coagulase positive peut être plus adaptée que les germes à 30°C... voir au cas par cas selon le produit et la technologie utilisée.

2) Les critères microbiologiques « indicateurs de sécurité » sur les fromages au lait cru




Analyse	Critère attendu
 <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0 Absence dans 25g
<i>Salmonella</i>	n=5, c=0 Absence dans 25g
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	n=5, c=2, m=10 000 ufc/g M=100 000 ufc/g Absence d'entérotoxines

Lecture : Absence de *L. monocytogenes* sur 25 g de fromage (mélange de 5 fromages d'un même lot)

Lecture : Absence d'entérotoxines si 1 résultat > M ou plus de 2 résultats entre m et M (sur 5 fromages d'un même lot)

Fréquence : Plus il y a d'analyses, mieux c'est ; il est possible de faire 1 analyse de 1 fromage 8 fois/an, au lieu de 1 analyse de 5 fromages 3 fois/an.

Ce tableau indique des fréquences conseillées dans le GBPH et acceptées par l'administration

Transformation journalière moyenne*		Nombre d'autocontrôles microbiologiques
Bovins 	Caprins / Ovins  	
< 200 litres	< 100 litres	Au minimum 2 par an
De 200 à 500 litres	De 100 à 200 litres	Au minimum 3 par an
> 500 litres	> 200 litres	Au minimum 4 par an

3) Analyses optionnelles

- Analyses sur les fromages de germes **indicateurs d'hygiène**, tels que Escherichia coli ou coliformes (critère conseillé pour ces deux micro-organismes <100 UFC/g de fromage).
- Analyses de surfaces (tables, murs, moules) et des mains non obligatoires. Peuvent être demandées en cas de contamination des produits. La seule qui est intéressante en routine pour vérifier le nettoyage des locaux est la chiffonnette sur les siphons (recherche listeria), à réaliser en même temps que les fromages.
- Analyses d'eau sur réseau d'adduction non obligatoires. La facture du fournisseur suffit. Uniquement demandée si problèmes rencontrés. Pour les réseaux d'approvisionnement privés, obligation de respecter les exigences préfectorales en termes d'analyses.

Démarche d'interprétation des contrôles si résultat insatisfaisant :

- Sur critère d'hygiène → Enregistrer, analyser les causes. Rechercher les actions correctives, si possible avec un conseiller technique.
- Sur critère de sécurité → Retirer ou rappeler le lot de produits dont est issu l'échantillon. Informer les services vétérinaires départementaux. Rechercher les actions correctives, si possible avec un conseiller technique.

4) Analyse de détermination de la DLC/DDM

La **DLC (Date Limite de Consommation)** ne concerne pas les produits ayant une durée de vie de moins de 3 mois, mais plutôt les produits périssables (humide), comme les fromages blancs ou les yaourts, les autres produits ayant une **DDM (Date de Durabilité Minimale)**, (ex DLUO). La détermination des DDM et DLC est sous la responsabilité du producteur : c'est lui qui la fixe. Seul le lait cru a une DLC fixée arbitrairement à 3 jours.

Nature et fréquence des analyses fin de DDM/DLC :

- Une analyse DDM pour chaque famille de produit, une à deux fois par an : 1 fois avec rupture de la chaîne du froid, l'autre sans rupture de la chaîne du froid. 3 germes à rechercher : Staphylococcus à coagulase positive, Listeria, Salmonella.
- Pour le yaourt, faire valider la DLC sur les germes Staphylococcus et coagulase positive pour chaque type de yaourt (exemple : nature, sucré, fruits sur sucre, aromatisés...). 5 échantillons de chaque. **Nota** : Les d'études de vieillissement ne sont pas nécessaires pour les producteurs fermiers, car elles ne présentent pas d'intérêt pour eux.