



La feuille des fromagers de Nouvelle Aquitaine Vendée



Capr'Infos

n° 26 – septembre 2018 – 1 €

Annonces

Cherche remorque vitrine de marché, 3,5 m avec lumière intégrée, récent. Marlène PAPE - 06 46 78 86 97

Toutes les annonces pour les producteurs fermiers sont en accès direct sur : www.emploi.terredeschèvres.fr

Nos prochaines formations

Acquérir les bases en transformation fromagère lactique - Mardi 16 octobre 2018 à Le Busseau (79)

Découper, désosser et transformer ses caprins

Jeudi 18 octobre et vendredi 19 octobre à Niort (79)

Commercialiser ses produits en vente directe

2 jours en octobre-novembre (lieu à préciser)

Fabriquer ses yaourts à la ferme

Mardi 6 novembre (lieu à préciser)

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier de transformation fromagère (GBPH européen)

Lundi 12 novembre et mardi 13 novembre 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 23 octobre à Melle (14h à 16h30). Nous aborderons toutes les actions conduites par l'animation fermière et celles à venir : types de prestations pour les adhérents, événements, formations à proposer pour 2019... Si vous souhaitez rejoindre la Commission fermière, ou donnez votre avis, contactez-nous !

Concours Général Agricole



Le Salon de l'agriculture à Paris aura lieu du 23 février au 9 mars 2019. Pour ceux qui souhaitent proposer leurs fromages au Concours Général Agricole, les inscriptions sont ouvertes sur le site du concours :

<https://www.concours-general-agricole.fr/accueil-candidat>

Vous pouvez aussi être juré, et bénéficier de formations dégustations :

<https://www.concours-general-agricole.fr/accueil-jures>

AG ANPLF

L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers fait son assemblée générale le mercredi 24 octobre 2018 à Saint Laurent Blangy (Nord Pas de Calais). Les personnes intéressées pour participer peuvent nous rejoindre pour un trajet en covoiturage à partir de Melle (ou autre selon besoin).

Infos sur l'ANPLF sur <https://www.anplf.com>

Autocontrôles



Pour rappel, les adhérents qui le souhaitent peuvent nous communiquer leurs résultats d'autocontrôles, pour avis et échanger sur comment analyser et répondre à ces résultats.

FACEnetwork : échanges européens sur la fabrication fromagère

Les journées annuelles de FACEnetwork auront lieu du 10 au 12 octobre 2018 à Kristianstad, en Suède. Voir le programme : <https://www.face-network.eu/meeting2018/program?locale=en>. Le FACEnetwork est le réseau européen des producteurs fermiers fromagers et des artisans fromagers. Au programme : visites de fermes, échanges, ateliers... Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée peuvent être représentés par un producteur, dont les frais de déplacements sont pris en charge. Si cela vous intéresse, merci de nous contacter rapidement.

De plus, FACEnetwork organise un concours vidéo ouvert aux fromageries fermières et artisanales européennes (jusqu'au 8 octobre). Vous trouverez toutes les informations sur le concours et les vidéos présentées les années précédentes, au lien suivant : <https://www.face-network.eu/news/details/7276>



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

COMMENT FABRIQUER SON LEVAIN A LA FERME pour fabriquer des fromages de chèvre lactique

(source : PEP Caprin)

Cette technique est délicate, il faut la mettre en œuvre qu'en situation de maîtrise sanitaire (autocontrôles sur produits satisfaisants), et en l'absence de problème de fabrication ou de flore (mucor, flores indésirables...). Ce levain peut être utilisé pour redémarrer les fabrications après une période d'interruption d'activité ou palier de manière ponctuelle à un problème sur le lactosérum.

MISE EN ŒUVRE

- Traite manuelle de 10 chèvres, en salle de traite, dans un seau propre, désinfecté et refermable
- Éviter la période des chaleurs et la mise à l'herbe, ainsi que les moments où les mamelles risquent d'être souillées : périodes de pluie, démarrage de la lactation,...

Préférer des primipares ou des chèvres en deuxième lactation avec les caractères suivants :

- Propreté des trayons.
- Sans lésion mammaire, ni pustule, bonne conformation de la mamelle.
- Sans antécédent de mammite clinique
- Avec une concentration cellulaire faible (3 derniers contrôles < 500 000 cellules)

- Traire manuellement en salle de traite avec les conditions suivantes :
 - Traite propre : lavage des mains du trayeur et désinfection avec lingette à alcool ou alcool à 70°.
 - Ambiance saine : pas d'aliment distribué pendant la traite manuelle.
 - Elimination des premiers jets et nettoyage des trayons avec des lingettes.
 - Prélèvement de la quantité de lait nécessaire, sachant que le levain sera incorporé à raison de 2% dans vos fabrications.
- Dès la fin de la traite, placer le lait prélevé, sans le filtrer, en évitant les particules surnageantes (paille, poils...), dans un récipient stérile ou désinfecté (flacon en inox ou verre). Le laisser ouvert dans la salle de fabrication pendant 3h pour permettre l'aérocontamination puis le fermer. Stabiliser la température du lait trait à 22°C - 25°C.
- Placer le récipient fermé à 22-25°C
 - Réaliser les acidités Dornic le plus proprement possible en évitant de contaminer le lait en fermentation.
 - Contrôler l'aspect de la lactofermentation : la lactofermentation peut être liquide ou épaisse, si elle présente des défauts, mauvaise odeur, couleur, gaz, aspect digéré : jeter le lait fermenté.

- Avant l'utilisation, procéder à une analyse microbiologique (4germes) pour garantir la qualité sanitaire du levain et des futures fabrications.

- Lors de la fabrication, utiliser le lait fermenté de la même façon que du lactosérum : agiter la lactofermentation et ensemercer à la dose habituelle (environ 2 %).
Puis, pour les fabrications suivantes, utiliser le lactosérum surnageant obtenu.



COMMENT MESURER L'ACIDITÉ SUR LA LACTOFERMENTATION ?

Agiter la lactofermentation si elle n'est pas homogène.

Prélever 10 ml comme d'habitude, et procéder à une acidité Dornic normale. Il est impératif d'atteindre 75°D

COMMENT UTILISER LA LACTOFERMENTATION AU PLUS JUSTE ?

Vous pouvez l'utiliser telle quelle, immédiatement, ou la conserver à 4°C durant deux à trois jours, ou procéder à un repiquage sur un autre substrat (lait UHT écrémé de vache ou lait bouilli de l'exploitation). Faites alors des essais sur quelques litres de lait selon vos conditions de travail : sur 10 l de lait,ensemencez à 2% et emprésurez.

Ensuite, au bout de 24h, mesurez l'acidité de votre sérum, et si elle est comprise entre 55 et 65°D, vous pouvez l'employer pour vos futures fabrications. Il est conseillé aussi d'apporter des flores de surface à cet ensemencement. Les lactofermentations ainsi obtenues sont pauvres en levures et Geotrichum. Pour remédier à ce manque, mixez un morceau de croûte de vos fromages sains ou prélevez la couche superficielle de flore de la bassine de caillé, et apportez le dans le lait de fabrication.

CONCLUSION

Cette méthode donnant des résultats aléatoires, la condition primordiale est d'avoir un lait de bonne qualité bactériologique et d'être très rigoureux sur la maîtrise des températures et sur les contrôles. Ne pas hésiter à recommencer en cas de résultats moyens. Il est à rappeler que le lactosérum issu d'une bonne fabrication (dans une ferme en situation de maîtrise sanitaire) contient peu de flores indésirables mais est riche en flores de surface donc il reste l'ensemencement indigène le plus simple et le plus sûr.