



Actualités

Emma Bonnet, à Saint-Hilaire la Palud (79) et Christophe Plu, à Nanteuil en Vallée (16), viennent d'inaugurer leur nouvelle fromagerie.

Quant à Aurélien ??? et Emmanuelle Mestres, ils ont repris depuis le 1^{er} avril l'exploitation de Patrick Trocque à Néré.

Nous leur souhaitons bonne chance pour la suite !

Paroles d'expert

La régularité de la qualité

« Je pense qu'aujourd'hui, c'est un objectif que chaque transformateur se donne, mais à une condition : le contrôle et l'enregistrement des principaux paramètres.

Il nous est arrivé à tous, dans notre travail de fromager, de rencontrer un problème de fabrication.

Nous savons que pour en discuter avec un collègue, un technicien ou un professionnel du métier, il est indispensable d'avoir quelques repères de nos fabrications : un suivi d'acidification, de pH, de température, d'hygrométrie, etc... Ce sont des leviers incontournables de la réussite d'un produit. En conclusion, c'est l'homme qui s'adapte au fromage et non pas le fromage à l'homme »

Sylvain DRILLAUD

**Assistance technique et
Formation en entreprise
ENILIA/ENSMIC**

Technologie

Le salage à sec en technologie lactique

Le salage en technologie lactique est une étape particulièrement importante pour la qualité du produit fini.

Les fonctionnalités du salage

Il s'agit en premier lieu d'une méthode de conservation et d'action sur la saveur. Mais le salage permet également la formation de la croûte par le complément d'égouttage qu'il provoque. On estime que pour un fromage correctement égoutté, pour 1g de sel pris, il ressortira 2,5g de sérum. Si le fromage est insuffisamment égoutté, la sortie du sérum est plus importante, les fromages dégoulinent, la surface du fromage est lessivée, la quantité de sel diminue et peut provoquer des accidents au cours de l'affinage, comme un excès de *Geotrichum* ou une contamination en *Mucor*.

Le moment du salage

Chaque producteur, selon la connaissance de son produit, de ses locaux, et en fonction de son organisation, choisit le moment du salage le plus approprié à sa situation :

- * les deux faces sont salées avec un laps de temps entre chaque face variant de 2 à 24h, avec un retournement en moule avant le salage de la première face.
- * les deux faces sont salées au moment du démoulage.
- * les deux faces sont salées 24h après le démoulage pour assurer une bonne implantation du *Geotrichum*.

Les différentes pratiques du salage

Le salage à sec peut se faire à la main, avec une faisselle, une passoire, une salière. L'essentiel est que le fromager trouve le matériel qui lui convient et avec lequel il se sent à l'aise pour optimiser la régularité du salage.

La qualité du sel

Le sel alimentaire doit correspondre à la norme STAN 150-1985 du Codex Alimentarius. En cas de problème, il ne faut pas hésiter à demander la fiche technique au fournisseur.

En technologie lactique, le sel doit être fin, épuré et séché. Les producteurs souhaitant utiliser du sel provenant des marais de la région, souvent humide, peuvent le faire sécher dans un four réservé à cette fonction (110°C, 30 minutes minimum, hauteur de sel de 3-4 cm maximum). Suite aux conditions de transport et de stockage, chaque nouveau sac de sel doit être lavé avec une lingette désinfectante à l'entrée de la fromagerie, et entreposé dans un endroit sec et propre.

Dans le prochain numéro : le salage du lait et le salage en saumure.

Infos Fournisseurs

Depuis le 1^{er} janvier 2011, la Société Sogebul, implantée à Poligny dans le Jura depuis 1989, a ouvert une agence à Sainte Maure de Touraine qui livre régulièrement tout l'Ouest de la France. Sogebul est devenu le distributeur exclusif des ferments et présures Danisco.

Contact Sogebul ouest :

sylvie.clement@sogebul-ouest.fr

Tél : 02.47.27.68.25

Agenda

Concours Régional du Fromage de Chèvre Fermier : il aura lieu le mardi 24 mai à Charroux dans la Vienne, et sera organisé pour la seconde année dans le cadre du Concours des Saveurs Régionales « vins et fromages de chèvre fermiers du Poitou-Charentes ».

Inscriptions : Nathalie Tavares.
05.45.25.57.80

FROMAGORA. Le Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers aura lieu le dimanche 5 juin à Sainte-Maure de Touraine dans l'Indre et Loire.

Contact :
comitefoirefromage@orange.fr

Concours Départemental des Fromages de Chèvre Fermiers de la Charente : il aura lieu le dimanche 5 juin à Ruffec dans le cadre de la Foire-Expo.

Inscriptions : Harmony Boutin :
05.45.84.09.28

Une fromagerie est née à Djilor au Sénégal

La FRESYCA est engagée dans le cadre de la coopération décentralisée entre la Région Poitou-Charentes et la Région de Fatick pour le développement de l'élevage caprin dans cette zone soudano sahélienne, en particulier la production laitière, avec d'autres partenaires tels que AVSF (Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières).

C'est dans ce contexte qu'est née la Fromagerie de Djilor, avec le soutien financier de la Région de Fatick et de la Région Poitou-Charentes.

Inaugurée en février 2011, la fromagerie ne transforme encore qu'une vingtaine de litres par jour pour l'instant. Le lait de chèvre est surtout transformé en fromage lactique, sur commande, tandis que le lait de vache est transformé en yaourt brassé.



Pour le fromage, le challenge à relever est de taille puisque la consommation fromagère ne fait pas partie des habitudes alimentaires locales. Il y a cependant un marché important à prendre grâce au tourisme et au secteur de l'hôtellerie restauration de cette région, qui permettra aux producteurs de valoriser correctement la production du lait.

Vincent GOETZ, animateur du PAFC à Fatick
Contact : vincent.goetz@afvp-vp.org

Formations

La Chambre d'Agriculture de la Charente organise une journée de formation au GAEC de l'Ouche à Vigné à Juillé le lundi 20 juin :

« L'accident du *Pseudomonas fluorescens* en fromagerie fermière : présentation, actions correctives, installation d'une lampe UV ». Intervention faite par la FRESYCA et un professionnel du traitement de l'eau.

Renseignements et inscriptions : Harmony BOUTIN
Tél : 05.45.84.09.28

L'ENILIA-ENSMIC de Surgères organise une journée de formation le mardi 17 mai : « la dégustation des fromages fermiers ».

Renseignements et inscriptions : Sonia AUGER
Tél : 05.46.27.69.00

Une formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène sera organisée pendant la première quinzaine du mois d'octobre 2011 par le FR CIVAM Poitou-Charentes à Poitiers.

Selon le nombre de producteurs et futurs producteurs intéressés par la formation, il est envisagé d'organiser également une deuxième session à Angoulême.

Renseignements et inscriptions : Virginie VENOT
Tél : 05.49.07.20.00

Contacts FRESYCA : Tél : 05.49.07.74.60, ou 06.85.50.45.05. - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directeurs de publication : Cyril BALLAND et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Agnès CHABANON

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Poitou-Charentes