



Actualités

Elisabeth DEWEZ, à Saint-Ciers du Taillon (17), et Pauline LANOUE, à Clion (17), viennent de s'installer en production laitière caprine avec transformation fromagère. Nous leur souhaitons bon courage pour la suite !

Paroles d'experte

Le lactosérum fermier, votre atout à préserver !

« Ce concentré de bactéries lactiques et de flore de surface est un facteur essentiel pour conserver la typicité de vos produits.

Le prélever au bon stade (couleur jaune-vert, odeur agréable, acidité entre 50 et 65° Dornic) dans un récipient propre et surtout fermé.

Le stocker jusqu'à 3 jours maximum à 4°C, et toujours en avoir en stock en chambre froide pour assurer la fabrication qui décline ou dérive.

Le congeler en période faste, en mélange avec votre lait bouilli (50 % de lait et 50 % de lactosérum), et doubler la dose d'ensemencement à la réutilisation.

C'est à vous de jouer pour garder cet ensemencement naturel le plus longtemps possible. »

Sylvie MORGE

Technicienne fromagère
PEP Caprins. Le Pradel.

L'utilisation des Pseudomonas en agriculture

Depuis près d'une dizaine d'années, certaines espèces de Pseudomonas, déjà présentes naturellement dans le sol, l'eau et les végétaux, sont de plus en plus utilisées en agriculture au niveau français comme au niveau mondial. On leur prête, entre autres, les propriétés suivantes :

- Amélioration de la structure du sol.
- Augmentation de la productivité et de la qualité de la production (prairies, céréales, plantes maraîchères).
- Amélioration de l'assimilation du phosphore et du potassium.
- Amélioration du système racinaire et meilleure rétention d'eau.
- Décomposition rapide des déchets organiques en humus.

Les producteurs souhaitant en savoir plus sur ces produits peuvent aller sur le forum de discussion des agriculteurs du site « www.agricool.net ».

Ces espèces de Pseudomonas vivent en symbiose avec les plantes, mais survivent mal en contexte d'agriculture intensive. C'est pourquoi, les fabricants d'amendements les rajoutent de plus en plus dans la composition de leurs produits, comme indiqué ci-dessous.

COMPOSITION	
- 15% Azote ammoniacal (N)	
- 5% Oxyde de potasse (K2O) Total Sous forme sulfate	
- 40% Anhydride sulfurique (SO3) Total Soluble eau	
COMPLEXE MICROBIOLOGIQUE ACTIF	
- 20% Support nutritif végétal riche en sucres	
- 10 ⁷ UFC/T Pseudomonas Putida & Fluorescens	
- 10 ⁷ UFC/T Coniothyrium Minitans	
UTILISATION	
- 1er ou 2ème apport (N): 200 - 300 kg/ha	

Cette étiquette, d'un produit venant de Belgique, a le mérite de la transparence, ce qui n'est pas le cas des fabricants français qui ne donnent pas la composition précise de leurs produits, qu'il s'agisse des amendements ou des activateurs de lièrre.

Les Pseudomonas utilisés en agriculture sont essentiellement Pseudomonas fluorescens et Pseudomonas putida, qui sont des espèces produisant le pigment fluorescent, appelé pyoverdine, de couleur jaune verte, responsable de l'accident du jaune fluo en fromagerie.

On peut se demander, à juste titre, si l'utilisation de ces produits n'est pas en partie responsable de la contamination sans cesse plus importante des nappes phréatiques, donc de l'eau de réseau, et des accidents de jaune fluo de plus en plus fréquents dans les fromageries de nombreuses régions de France.

Bien sûr, la perte progressive d'un écosystème microbien dans les fromageries fermières, due à des exigences d'hygiène importantes de la part des organismes de contrôle sanitaire, n'a pas amélioré la situation. Mais force est de s'adapter et de constater que le nombre d'installations de lampes U.V dans les fromageries ne fait que croître.

Sans tomber dans la paranoïa, les producteurs doivent donc se tenir prêts à installer un système de traitement d'eau en cas de contamination massive de leurs fromages.

Site Internet fermier

Destinée au grand public, une nouvelle entrée sur le site Terre des Chèvres vient d'être créée. Elle contiendra les coordonnées de tous les producteurs de fromages de chèvre fermiers de la région, les signes de qualité et les réseaux auxquels ils adhèrent, ainsi que les horaires de vente à la ferme et les marchés locaux où il est possible de les retrouver.

Un courrier sera envoyé avec un questionnaire à tous les producteurs. **Merci d'avance de votre réponse.**

Agenda

31^{ème} Comice Agricole

Il aura lieu à Civray le 10 septembre 2011.

Contact : Tél. : 05.49.87.07.93

Fête de la Chèvre

La Route du Chabichou et des Fromages de Chèvre organisent la nouvelle édition de la Fête de la Chèvre, les 24 et 25 septembre 2011 à Chef-Boutonne, au Château de Javarzay.

Expositions, animations, ateliers et stands de toutes sortes vous attendent, ainsi qu'un buffet local, un concert des Binuchards, et le dimanche à 13 h 30, l'installation du plus grand plateau des fromages de chèvre de Poitou-Charentes.

Contact : Martine Lacroix et
Claire Lavergne

Tél. : 05.49.27.90.34

<http://routeduchabichou.fr/>

Salon de l'Élevage

Il aura lieu les 1^{er} et 2 octobre 2011 à Surgères. Le Syndicat Caprin de la Charente-Maritime organise un concours caprin.

Contact : Sébastien BESSONNET
Tél. : 05.46.50.45.00

L'appellation « fromage fermier »

Un fromage ne peut être vendu sous l'appellation « fromage fermier » que s'il répond à quatre conditions obligatoires :

- être fabriqué par un producteur agricole.
- selon des techniques traditionnelles.
- avec le lait produit sur son exploitation.
- le lait doit être transformé en fromage sur le lieu même de l'exploitation.

Par conséquent, tout achat de lait, de caillé ou de fromage en-dehors de l'exploitation est formellement interdit, sans aucune exception. De même sont interdites les techniques dites industrielles, telles que l'ultrafiltration du lait, le moulage des caillés en boudineuse mécanique ou bien encore l'affinage sous film ou atmosphère contrôlée.

Cependant, quelques techniques sont autorisées, entre autres l'addition de chlorure de calcium, l'utilisation de chlorhydrate de lysozyme dans les pâtes pressées, ainsi que la pasteurisation du lait.

Le Conseil d'Etat a annulé, le 28 octobre 2009, l'autorisation de faire affiner ses fromages en-dehors de son exploitation tout en gardant l'appellation « fromage fermier ». Un nouveau décret fermier est en attente depuis bientôt 2 ans, afin de trouver une solution à la question relative aux affineurs de fromages fermiers, très nombreux en France.

Les discussions ont repris le 14 juin 2011, au cours d'une réunion où les professionnels concernés ont présenté leurs propositions, qui vont être étudiées par l'administration.

Cette attente est particulièrement difficile à vivre pour les producteurs fermiers, que l'on a laissé s'installer avec la possibilité d'affiner leurs fromages ailleurs que sur leur exploitation, notamment dans les zones de montagne, et pour les affineurs, qui vivent avec le risque d'une sanction possible en attendant un nouveau décret.

Formations

➤ **La Chambre d'Agriculture de la Charente** organise des journées de formation, avec travaux pratiques et théoriques, sur des exploitations du département :

- 8 et 9 septembre 2011 : « Fabrication de yaourts et de fromages frais à la ferme » à Saint-Mary.
- 28 et 29 septembre 2011 : « Fabrication de fromages à pâte pressée à la ferme » à Villefagnan.
- 24 et 25 octobre 2011 : « Les accidents de fromagerie en production fermière : description, origines, remèdes ».

Renseignements et inscriptions : Harmony BOUTIN Tél : 05.45.84.09.28
Agnès CHABANON Tél : 05.49.07.74.60

➤ **La FR CIVAM Poitou-Charentes** organise une formation au « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène », les 3 et 10 octobre 2011 à la Chambre Régionale d'Agriculture à Mignaloux-Beauvoir (86).

Renseignements et inscriptions : Virginie VENOT-BONNET
Tél : 05.49.07.20.00