



Actualités

Frédéric Truffandier, à Yvrac et Malleyrand (16), s'est installé en production laitière caprine avec transformation fromagère. Quant aux familles Robin à Vellèches (86), et Boulay à Marans (17), déjà productrices de lait de chèvre, elles fabriquent et commercialisent désormais du fromage, suite à la construction d'un atelier de transformation. Nous leur souhaitons bon courage pour la suite !

Fabrication de fromages à pâte pressée

Que cela soit pour élargir leur gamme de produits fermiers, ou pour reporter le surplus de lait produit au printemps, les producteurs souhaitent de plus en plus fabriquer des fromages à pâte pressée.

Pour permettre à ces producteurs de réaliser des essais avant de se lancer dans des investissements, la FRESYCA a fait l'acquisition de matériel permettant de réaliser des fabrications de 50 à 200 litres dans la salle de fabrication des fromages lactiques : réchauffeur à lait, tranche-caillé, moules avec toiles, moules microperforés, pour fabriquer des fromages de 1 à 5 kg.

Contact : Agnès CHABANON
Tél : 05.49.07.74.60

Réglementation : dialogue et concertation

PUBLICATION D'UNE NOTE DE FLEXIBILITE POUR LES ATELIERS FROMAGERS FERMIERS

Cette note de service, DGAL/SDSSA/N2011-8239 datée du 7 novembre 2011, est disponible sur le site de la FNEC www.fnec.fr.

Cette note, qui est le résultat de longs mois de travail et de négociation entre la FNEC/FNPL et la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), devrait permettre sur le terrain d'améliorer le dialogue entre les producteurs fermiers et les inspecteurs de la DDPP.

Il s'agit en effet d'assouplir les contrôles des ateliers fromagers fermiers, notamment les points de blocage que les structures locales avaient recensé sur le terrain, et qui donnaient lieu régulièrement à des non-conformités, sur le compte-rendu (vade-mecum) envoyé au producteur suite à une inspection sanitaire.

Cette note concerne à la fois la conception des locaux, les équipements, le personnel, les matières, le fonctionnement, les enregistrements, et le plan de maîtrise sanitaire, dont voici quelques illustrations :

- * Le SAS peut avoir plusieurs fonctions : vestiaire ou salle d'emballage.
- * Le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits « propres » et peuvent donc se croiser sans risque.
- * Les toilettes attenantes à la fromagerie ne sont plus obligatoires.
- * En l'absence de collecte, le producteur doit analyser le lait, matière première, au minimum une fois par trimestre. Le producteur peut choisir de remplacer les germes à 30°C par tout autre germe traceur d'hygiène plus pertinent en fonction de sa technologie.
- * La présentation d'un certificat médical ne sera plus demandée, si les dangers liés à l'état de santé du personnel sont connus, et si des mesures sont prévues en cas d'apparition de blessure, plaie ou maladie.
- * La présence de moisissures sur les murs dans les salles de fabrication et d'affinage ne constitue plus une non-conformité majeure.
- * Les enregistrements quotidiens suivants ne sont plus obligatoires : températures des locaux, acidité ou pH, opérations de nettoyage. Désormais, les enregistrements ne peuvent porter que sur les non-conformités constatées (panne de frigo, caillé non acidifié) du moment que des mesures correctives sont prévues.

Attention cependant à éviter toute dérive. La juste application de la flexibilité dépend avant tout de l'appropriation du fromager de son plan de maîtrise sanitaire (formalisé grâce au GBPH). A chacun de définir où sont les risques, et d'argumenter les moyens de prévention et de correction choisis.

Agnès CHABANON. Tél : 05.49.07.74.60
Mail : fresyca.agneschabanon@orange.fr

Technologie : quand les fromages virent au rose



Au cours de l'année 2011, et ce notamment pendant les périodes de sécheresse, de nombreux producteurs de fromages, en Charentes-Poitou mais également dans d'autres régions de France, ont connu des accidents de croûtage, avec des tâches roses, plus ou moins pâles, et souvent réparties de façon irrégulière sur les fromages.

A l'origine de cet accident, la levure *Rhodotorula*, pouvant être présente dans l'eau, le sol, le milieu environnant, la peau des animaux et des êtres humains, et donc dans la flore naturelle du lait.

Si les tâches roses virent au foncé au cours de l'affinage, et que la croûte du fromage devient amère, il peut également s'agir d'une contamination par *Pseudomonas*, dont les pigments ne se limitent malheureusement pas au jaune fluo.

En cas de contamination importante, comme sur la photo ci-dessus, il est recommandé de faire effectuer par le laboratoire un dénombrement de *Rhodotorula* et *Pseudomonas* spp sur l'eau utilisée en salle de traite et en fromagerie.

Pour éviter ce genre d'accident, il est préconisé de limiter les poussières pendant la traite, notamment celles provenant des céréales, de renouveler le lactosérum, de favoriser l'implantation rapide du *Geotrichum*, de bien sécher l'ambiance de la fromagerie, de détartrer le matériel, et d'être très attentif au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel.

N'hésitez pas à signaler ce type d'accident quand vous y êtes confrontés, car c'est en faisant remonter le nombre de producteurs touchés par cette contamination, que des recherches pourront être effectuées au niveau national.

Contact Agnès CHABANON : 05.49.07.74.60

Site Internet fermier

Lors de la distribution de la Feuille des fromagers du mois d'août 2011, un questionnaire a été envoyé à tous les producteurs fermiers, afin d'enrichir l'entrée destinée au grand public du site Terre des Chèvres.

Merci à celles et ceux qui ne l'ont pas encore fait de penser à nous renvoyer ce questionnaire.

Agenda

Salon International de l'Agriculture : il aura lieu du samedi 25 février au dimanche 4 mars 2012. Porte de Versailles. PARIS. Le stand des fromages de chèvre se trouvera dans le hall 1.

Formations

La **Chambre d'Agriculture de la Charente** organise des journées de formation :

• les 5 et 6 mars 2012 : « **Les accidents de fromagerie en production fermière : description, origines, remèdes** ». Travaux pratiques sur les accidents de coagulation et d'égouttage avec et formation théorique. Lieu : exploitation fermière. Nanteuil en Vallée.

• le 19 mars 2012 : « **Conception d'un atelier de transformation à la ferme** ». Lieu : Chambre d'Agriculture de Confolens.

Renseignements et inscriptions : Harmony BOUTIN Tél : 05.45.84.09.28

Agnès CHABANON Tél : 05.49.07.74.60

La formation au « **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** » organisée par la **FR CIVAM Poitou-Charentes** les 16 et 23 janvier à la Chambre Régionale d'Agriculture à Mignaloux-Beauvoir (86) n'a pas pu accepter toutes les demandes de participation. Une autre session est prévue fin 2012. Les producteurs devant faire cette formation plus tôt peuvent l'effectuer :

- les 28 et 29 février au centre de formation d'Actilait à Ruffec.

Contact : Emilien Fatet. Tél : 04.92.34.78.43

- les 3 et 17 avril à la Chambre d'Agriculture d'Angers.

Contact : Adèle Maurin. Tél : 02.41.18.60.26

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA FRESYCA VOUS SOUHAITE UNE BONNE ANNÉE 2012