

Actualités

La FRESYCA a modifié ses statuts lors de la dernière Assemblée Générale qui s'est tenue le 12 juin 2012.

Désormais, tous les producteurs de produits laitiers de Charentes-Poitou, qu'ils soient fermiers ou artisans, peuvent bénéficier de la vie associative et des services de la FRESYCA.

Contact : Agnès CHABANON
Tél. : 05.49.07.74.60

Autocontrôle sur le lait

Pour rappel, suite à la note de la DGAL du 07/11/2011, 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 (coliformes, staphylocoques).

Installations

Catherine BERNARD, à Queaux (86), Barbara HAYE, à Saint-Aubin le Cloud (79), ainsi que Valérie MILLET, à Amailloux (79), se sont installées en production laitière caprine avec transformation fromagère.

Nous leur souhaitons bon courage pour la suite !

Technologie : connaître et maîtriser l'évolution de la courbe d'acidification

De façon générale, on contrôle l'acidité Dornic :

- du lait à l'emprésurage,
- du sérum au moulage.

Ces mesures permettent de comprendre et de corriger certains défauts de coagulation et d'égouttage dus à une acidification insuffisante ou excessive (caillé mou ou caillé contracté par exemple).

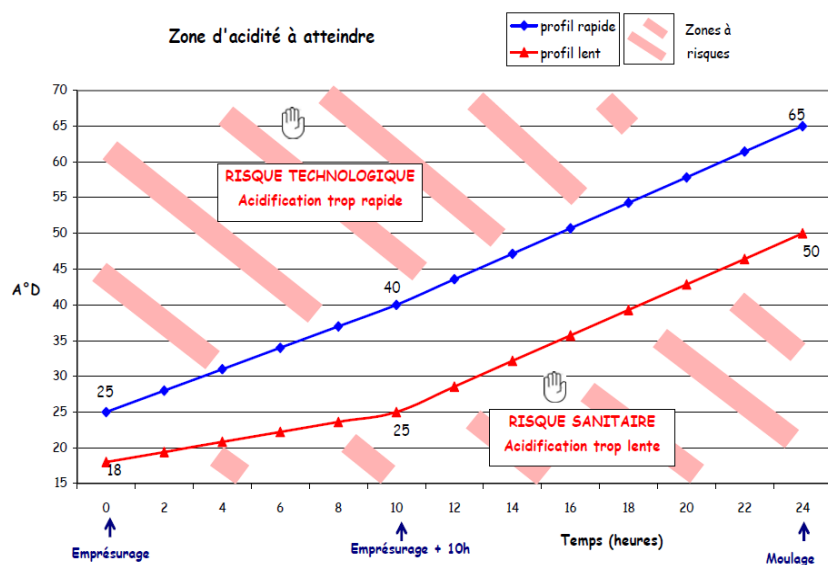
Il est également intéressant de faire de temps en temps des mesures de l'acidité pendant la coagulation, afin de savoir si les paramètres de fabrication choisis amènent à l'obtention d'un profil lent ou d'un profil rapide.

- Un **profil lent** donne une texture de pâte plus fine et un arôme plus intense, mais les risques sanitaires sont importants puisque les germes pathogènes peuvent se développer plus vite que les bactéries lactiques.
- Un **profil rapide** protège des germes pathogènes, mais en cas d'excès, la texture des fromages peut devenir granuleuse et l'arôme moins prononcé.

Comme le montre le schéma ci-dessous, l'objectif est de se situer entre les intervalles afin d'éviter tout accident.

Pour cela, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

- la quantité et le type de bactéries lactiques apportés.
- la prématuration et/ou maturation du lait avant l'emprésurage.
- la température de caillage.



Source : Maîtrise de l'acidification en technologie lactique fermière. Institut de l'Elevage 2011

Locaux d'affinage

L'affinage des fromages à la ferme reste peu étudié alors qu'il représente une étape importante de la maîtrise de la qualité des produits.

C'est la raison pour laquelle la filière fermière française démarre une étude sur les locaux d'affinage pour les fromages fermiers de type lactique, ce qui concerne environ 6 000 producteurs en France.

Cette étude, pilotée par l'Institut de l'Élevage, permettra d'obtenir des valeurs de référence et de concevoir des outils opérationnels pour la conception, l'équipement des locaux et le pilotage de l'affinage, qui seront à la disposition des producteurs fermiers, des frigoristes et des techniciens fromagers.

De nombreuses enquêtes téléphoniques auront lieu au cours du premier semestre 2013. Nous vous remercions à l'avance de votre participation.

Agenda

Salon International de l'Agriculture : il aura lieu du 23 février au 3 mars 2013, à la Porte de Versailles à Paris.

Pour fêter ses 50 ans d'existence, le Salon a modifié son implantation. Le célèbre Hall 1 ne sera plus utilisé et les animaux seront répartis dans tout le salon. Les chèvres et les fromages de chèvre de la région Poitou-Charentes se trouveront dans le Pavillon 7.

Vient de paraître

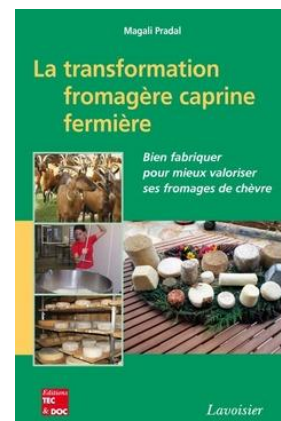
« La transformation fromagère caprine fermière »

Les connaissances scientifiques, techniques et législatives ayant fortement évolué depuis l'ouvrage de référence de Jean-Claude LE JAOUEN, édité en 1974, il semblait nécessaire de rédiger un nouveau guide sur la production fromagère caprine.

C'est chose faite avec le livre de Magali PRADAL, intitulé « **La transformation fromagère caprine fermière** », édité en juin 2012 par Tec & Doc / Lavoisier.

Il s'agit d'un ouvrage pratique de 320 pages qui s'adresse aux éleveurs déjà installés, mais également aux futurs éleveurs en réflexion sur leur projet d'installation et de transformation fromagère.

Disponible sur le site www.lavoisier.fr au prix de 45 €.



« On a perdu le Chabichou du Poitou »

On peut se demander s'il est bien nécessaire d'investir dans le nouveau Petit Futé, intitulé « La Route des Fromages ». Ce guide comporte en effet de nombreuses erreurs, dont la plus impardonnable est d'avoir oublié l'existence du Chabichou du Poitou...

Formations

Le CFPPA de Melle (79) organise des sessions de formation :

- un stage de 6 jours, du 9 au 11 janvier 2013 et du 14 au 16 janvier 2013 : « **Initiation à la transformation fromagère** » à Melle (79).
Formation pratique et théorique. Fabrication de fromages lactiques, de fromages à pâte pressée et de yaourts.
- une formation de 3 jours, les 28, 29, et 30 janvier 2013 au « **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** » à Melle (79).

Renseignements et inscriptions : Agnès CHABANON. Tél : 05.49.07.74.60
Nathalie BODIN ou Amélie CASAMAYOU. Tél : 05.49.27.24.44

La FR CIVAM Poitou-Charentes organise une journée de formation :

- le 20 février 2013 : « **Résoudre l'accident de fromagerie « jaune fluo » dû aux Pseudomonas** ». Lieu : Chambre Régionale d'Agriculture Poitou-Charentes à Mignaloux-Beauvoir (86)

Renseignements et inscriptions : Agnès CHABANON. Tél : 05.49.07.74.60
Virginie VENNOT-BONNET. Tél : 05.49.07.20.00

TOUTE L'EQUIPE DE LA FRESYCA VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE

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