



## Le lactosérum

### Prélèvement

Le lactosérum se prélève normalement dans le bac de caillage au bout de 24 h. En cas d'acidification rapide, si l'acidité Dornic est supérieure à 55°D 10 heures après emprésurage, le sérum peut être prélevé au bout de 12 h de caillage. Mais dans ce cas-là, il y a moins de flore de surface dans le sérum, il faut en tenir compte de façon préventive pour ne pas avoir de problèmes de pousse du *Geotrichum*.

### Conservation

Le sérum se conserve à une température de 4°C, pendant 3 jours maximum.

### Utilisation

La quantité de sérum à ajouter au lait varie de 1 à 2 %.

### Congélation

Mélanger dans un récipient 50 % de sérum et 50 % de lait bouilli et refroidi dans un pot en matière plastique. Ne remplir le pot qu'à moitié. Le sérum doit avoir une acidité comprise entre 50 et 65°D. Mettre au congélateur à -18°C en position « congélation rapide ». Durée de stockage maximum : 10 semaines.

### Décongélation

La décongélation doit se faire en 20-30 minutes, dans un bain-marie à 37°C.

A la décongélation, il faut doubler la dose de sérum dans le lait, car le sérum perd une partie de ses capacités acidifiantes suite à la congélation.

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

## Plan de maîtrise sanitaire : un nouvel outil pour les producteurs fermiers

La FRESYCA vient de créer pour les producteurs de produits fermiers un classeur intitulé « *Plan de Maîtrise Sanitaire pour les fromageries fermières de Charentes-Poitou* ».

Ce travail a été effectué suite aux constatations suivantes :

- Les producteurs de fromages fermiers, de par leurs fonctions, sont amenés à mener de front les différents métiers de cultivateur, d'éleveur, de transformateur et de vendeur.
- La démarche qualité et la maîtrise du plan sanitaire de leur atelier de transformation représentent souvent une tâche difficile, car il y a un certain manque d'adéquation entre les tableaux proposés dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et les demandes faites par les services de la DDCSPP au cours des inspections sanitaires.

La FRESYCA a donc souhaité créer un outil de travail complet, permettant de regrouper tous les documents concernant l'aspect sanitaire de l'atelier de transformation. Le classeur est composé de 12 onglets qui reprennent la démarche utilisée dans les grilles d'inspection sanitaire. Au début de chaque onglet se trouve la liste des documents à remplir, ainsi que la liste des documents à joindre.

Les documents à remplir ont été faits dans un souci de simplicité (tableau de nettoyage-désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, fiche de non-conformité, plan d'autocontrôles).

Les documents à joindre sont par exemple les résultats des autocontrôles, les fiches techniques des produits de nettoyage, les factures d'eau, les attestations de formation.

L'objectif de ce classeur est de simplifier le travail de chacun, et d'améliorer le dialogue entre les producteurs fermiers et les services de la DDCSPP.

Un rappel sera fait chaque année pour les documents à mettre à jour (5 fiches) et en cas de nouvel aspect de la réglementation.

A noter que le classeur existe sous une version similaire pour les producteurs de produits fermiers à base de lait de vache, dont la crème, le beurre, le yaourt, et tout type de fromage.

Pour les producteurs qui rencontreraient des difficultés à remplir certains documents, des réunions d'une demi-journée pourront être organisées dans chaque département.

Coût : 12 € (frais de port et de fournitures de bureau)  
Gratuit pour les adhérents à l'assistance technique à distance

Pour commander le classeur, n'hésitez pas à contacter Agnès CHABANON  
au 05.46.07.74.60 ou 06.85.50.45.05.  
Courriel : [fresyca.agneschabanon@orange.fr](mailto:fresyca.agneschabanon@orange.fr)

## Organiser la transmission

La filière caprine de Poitou-Charentes a pris conscience des risques importants que pouvait engendrer la fuite des « éleveurs » et des outils de production si le renouvellement des actifs sur le territoire n'était pas anticipé, réfléchi et organisé. De ce constat alarmant et des réflexions communes à l'ensemble des acteurs de la filière est né le Plan d'Installation-Transmission Capr'1 en 2008.

Ce Plan prévoit que les acteurs de la filière agissent conjointement sur l'installation et la transmission en élevage caprin. Les actions principales sont :

1. Identifier les éleveurs et leurs outils sur le territoire (l'observatoire Capr'1),
2. Recenser et rencontrer les éleveurs caprins de + 50 ans en vue de les accompagner dans leur projet de transmission,

3. Rencontrer des jeunes, les aider dans leurs recherches d'informations et favoriser leurs démarches auprès de la filière.

Aujourd'hui, ce travail est facilité par les laiteries auprès des éleveurs livreurs. Cependant, le Plan Capr'1 s'adresse à tous les éleveurs et notamment aux fromagers. Aujourd'hui, nous espérons grâce à ce bulletin d'information faire connaître le plan CAPR'1 aux professionnels éleveurs-fromagers et leur proposer notre soutien et nos compétences en matière de transmission. N'hésitez pas à contacter l'Animateur du plan Capr'1.

**Christophe AUBIN, Conseiller installation transmission, Animateur régional Plan Capr'1**  
Courriel : [christophe.aubin@deux-sevres.chambagri.fr](mailto:christophe.aubin@deux-sevres.chambagri.fr)  
Tél : 05.49.77.10.45



### Palmarès 2013

**Mariam Danmaille (Aubigné 79)**

Chabis : **argent**. Crottin : **argent**

Bûche : **bronze**

**EARL Les Deux Rivières (Noirlieu 79)**

Pâte pressée : **bronze**

**EARL Les Fromagines (Amailloux 79)**

Pyramide : **bronze**

Tradition : **argent**

**La Ferme de Loujeanne (Brûlain 79)**

Faisselle : **argent**. Yaourt : **or**

Mothais sur feuille : **argent**

**GAEC Albert (Ardin 79)**

Bûche : **bronze**. Tradition : **argent**

**GAEC du Maras (Chauvigny 86)**

Chabis : **argent** Bûche : **or**

Yaourt : **bronze**

**GAEC de l'Ouche à Vigne (Juillé 16)**

Fromage frais : **argent**

Chabis : **bronze**

Mothais sur feuille : **bronze**

**GAEC des 3 Villages (Périgné 79)**

Chabichou du Poitou AOP : **or**

**GAEC de la Roche (St Hilaire la Palud 79)**

Faisselle : **bronze**. Tradition : **bronze**

**GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay 86)**

Bûche : **argent** Pyramide : **argent**

**GAEC Saboureau (Exireuil 79)**

Fromage frais : **bronze**

**Stéphane Moreau (Marçay 86)**

Tradition : **bronze**

**Martine Poupard (St Jean de Liversay 17)**

Faisselle : **or**. Fromage frais : **or**

### Concours Régional des fromages de chèvre fermiers

Le 13 juin 2013, le 35<sup>ème</sup> Concours Régional des fromages de chèvre fermiers s'est tenu au Clos de l'Orbrie à Rom, dans le département des Deux-Sèvres.

Pour cette édition, 22 producteurs des 4 départements de la Région Poitou-Charentes ont participé au concours, proposant 82 produits, répartis dans 11 catégories différentes, à l'appréciation de 60 jurés.

Chaque table est composée d'un jury comprenant un ou deux professionnels du secteur fromager (dont l'un est nommé Président de table), d'un ou deux professionnels du secteur de la crèmerie et de la restauration, d'un représentant de la profession agricole et de deux consommateurs.

La notation des fromages se fait à la fois sur l'aspect du fromage entier (sur 2 points), l'aspect et l'odeur de la croûte (sur 3 points), l'aspect de la coupe et de la texture au couteau (5 points), puis sur le goût et la texture en bouche (sur 10 points).

Le Président de table veille, entre autres, à ce que chaque juré attribue une note et un commentaire à chaque produit, sans être influencé par les autres jurés, ce qui n'exclut pas le dialogue pendant les 2 heures que dure la dégustation.

Après délibération, le Président de chaque table inscrit la note finale attribuée au produit, en faisant la moyenne des notes de chaque juré présent à la table. Les médailles sont attribuées en fonction de ces notes, mais pour rester dans l'objectif de crédibiliser le concours, il n'y a qu'un tiers des produits présentés qui peuvent être médaillés.

A noter cette année l'entrée remarquable au concours des yaourts au lait de chèvre.

A venir en 2014, la création d'une nouvelle catégorie pour les fromages de forme carrée.

**Pout tout renseignement : Agnès CHABANON : 05.49.07.74.60.**