



DE L'UTILITÉ DES CONCOURS FROMAGERS FERMISERS

TÉMOIGNAGE DE Catherine ANDRAL, ÉLEVEUSE DE CHÈVRES A VEZELAY (89)

« Mes amis aiment mes fromages ... mais ce sont mes amis !

Mes clients aiment mes fromages ... mais ce sont mes clients !

Nous avons la chance, grâce à ces concours, de bénéficier de palais, de nez, et de papilles anonymes qui portent un regard sur notre travail. Ce n'est, certes pas le goût des médailles (même si cela fait toujours plaisir !) qui motive tous ces fromagers fermiers à participer, mais l'envie d'avoir un avis objectif sur leur travail.

Que dire des organisateurs et des juges qui nous invitent à ces fêtes du fromage fermier qui a encore de beaux jours devant lui ? Qu'ils portent un regard bienveillant sur la typicité de nos fromages et qu'ils sont garants de la diversité des goûts face à l'uniformité ambiante !

Alors, participons encore et encore à ces joyeux concours de fromages fermiers de peur qu'un jour ils ne disparaissent ! »

AGENDA - FILIÈRE FROMAGÈRE

18 mai après-midi : AG de l'AOP Fromage de chèvre MÂCONNAIS. Lycée de Mâcon-Davayé
Renseignements : Eléonore Sauvageot
 Tél. : 03 85 29 56 26

30 mai après-midi : AG de l'AOP Fromage de chèvre CHAROLAIS à Charolles (71).
Renseignements : Violaine MONIOT,
 Tél. : 03 85 29 56 26 et 06 77 15 34 73.

Les 20 et 21 mai : Fête des fromages. Ouvert au public. Nuits-Saint-Georges (21).

Dimanche 21 mai : XX^{ème} Concours des produits laitiers fermiers de Bourgogne. Nuits-Saint-Georges (21).
Inscription : Sylvie FÉLIX, sfelix@sl.chambagri.fr
 Tél. : 03 85 29 56 70.

4 juin 2017 : Concours interrégional des fromages de chèvres à Sainte-Maure-de-Touraine (37).

Du 3 au 7 juillet : Semaine technologie fromagère au CFPPA Mâcon-Davayé (71).
Renseignements : cfppa.davaye@educagri.fr
 Tél. : 03 85 35 83 33.

4 septembre : Rentrée BPREA Caprin. Dossier de candidature à télécharger sur le site <http://www.macon-davaye.com/cfppa-davaye.html>. CFPPA Mâcon-Davayé (71).
 cfppa.davaye@educagri.fr.
 Tél. : 03 85 35 83 33.

2ème quinzaine d'octobre : Les 10 ans du Centre Fromager de Bourgogne !

AGENDA - ELEVAGE

Les 31 mai et 2 juin : Formation élixirs floraux à Cluny (71).
Renseignements : Florence LARDET : flardet@sl.chambagri.fr
 Tél. : 03 85 98 14 15.

Octobre : Utilisation des antibiotiques en élevage, problèmes respiratoires et antibiorésistance.
Renseignements : GDS, gds71@reseaugds.com
 Tél. : 03 85 27 07 70.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Conception et rédaction : Guillemette ALLUT et Alice GUYONNARD

Centre Fromager de Bourgogne / Chambre Régionale d'Agriculture de Bourgogne - Guillemette.allut@bfc.chambagri.fr

Conception et montage : Anne Laure DESCOMBIN annelauredescombin@gmail.com

From'info n°23

Mai 2017



Dans ma boutique de Rambouillet (78), je propose 60 fromages fermiers, très appréciés de mes clients.

Je base la relation entre le détaillant que je suis et le producteur fermier sur la confiance et le dialogue. Concrètement, sauf exceptions, je n'ai pas suffisamment de volume pour recevoir en direct des produits fermiers : ils transitent par Rungis où je vais chercher mes arrivages chaque semaine. En revanche, je veille à garder un contact direct avec le producteur en passant des « pré-commandes » (quantités, affinages) tous les 8 à 15 jours. Nous nous rencontrons à travers des visites ou événements professionnels, ce qui nous permet de mieux discuter ensuite.

Au-delà de la commande, ces échanges permettent de parler de la conjoncture amont/aval, de la qualité des produits et des affinages - on constate parfois une différence de demande d'une région à une autre (*plus frais ou sec, plus ou moins bleu, etc.*) -, d'anticiper les baisses de production et pics de demande, de réfléchir à de nouveaux produits (*fruits, fleurs, épices, etc.*), et également de régler des problèmes de non-qualité.

Cette dynamique d'échange et de confiance prend du temps. Je mesure la charge de travail que représente la production fermière, mais je pense que, pour le producteur, consacrer du temps à ses clients est à la fois un bon investissement - car le client détaillant est fidélisé et apporte un retour - et surtout le moyen de préserver la dimension humaine de notre filière, de la fourche à la fourchette !

Ludovic BISOT

*Fromager affineur à Rambouillet (Tout un fromage), MOF 2015
Président de Jury du Concours régional de Bourgogne en 2016*



Un centre technique
au service des producteurs



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER):
L'Europe investit dans les zones rurales

Réglementation :

Contrôles : nouvelles notations, nouveaux affichages p. 2

Technique fromagère : La congélation du caillé p. 3

Zoom sur une AOP : Le Rocamadour p. 4

Audits d'exploitation p. 5

Agenda : Les rendez-vous de la filière p. 6

EDITO

Règlementation

CONTRÔLES HYGIÈNE : NOUVELLES NOTATIONS

Depuis le 1^{er} février 2016, les outils de contrôles sanitaires officiels ont été renouvelés, impliquant notamment un **nouveau système de notation des contrôles** réalisés par les DD(CS)PP est en place. Dorénavant, 4 notes évaluant votre maîtrise des risques sont attribuées :

A : maîtrise des risques satisfaisante **C** : maîtrise des risques insuffisante
B : maîtrise des risques acceptable **D** : perte de maîtrise des risques

Évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection	Nature des suites mises en œuvre	Niveau d'hygiène mis en transparence
A Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport ou compte-rendu d'inspection	Très satisfaisant
B Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement administratif	Satisfaisant
C Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Mise en demeure	A améliorer
D Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative Suspension ou retrait d'agrément sanitaire	A corriger de manière urgente

Quelles conséquences ?

Dans le cas d'un résultat de contrôle B, C et D, des suites administratives sont maintenant liées aux notes de la manière suivante :

Les notes C et D seront suivies d'une contre-visite dans un délai défini entre le producteur et l'inspecteur.

Suite à cela, la note maximale publiée sera B (même si la note obtenue pourra-t-être un A, et ce, par souci d'équité avec les producteurs ayant eu un A dès la première visite).

Vers une meilleure harmonisation des contrôles

Afin de limiter les différences d'évaluation des établissements entre les régions, des vademecum (guides des inspecteurs pour les contrôles) ont été mis en place :

- Un **vademecum** général applicable aux établissements de la sécurité des aliments précisant les différents points à contrôler et l'évaluation appropriée à un constat type.
- Un **vademecum sectoriel** pour chaque filière, précisant les points spécifiques de contrôle. (Vademecum « **Lait et Produits Laitiers** » pour la filière produits laitiers fermiers)

Ces vademecums sont accessibles sur internet à l'adresse suivante : bit.ly/Vademecums
Plus d'information sur : bit.ly/RenovationInspection



LA MISE EN TRANSPARENCE DES CONTRÔLES

À partir du 3 avril 2017, le résultat des inspections réalisées par les DD(CS)PP depuis le 1^{er} mars 2017 sont publiés sur internet sous forme d'un smiley accompagné d'une mention sur le niveau d'hygiène.

Le rapport d'inspection et l'affichette correspondante sont envoyés au producteur, qui a 15 jours pour contester le résultat avant la publication. En l'absence de contestation, la note est publiée sur le site 15 jours après réception du courrier et durant 1 an à partir de la date d'inspection. L'affichage en devanture dans les ateliers est facultatif.

Le consommateur est informé ?

Via le site internet Alim'confiance (alim-confiance.gouv.fr). Via l'application mobile Alim'confiance

Dans les établissements, via des affichettes sur place s'il y a eu le souhait de l'afficher
Plus d'informations sur : bit.ly/Alim-Confiance Sources : DD(CS)PP, FNEC, DGAL

Sources : DD(CS)PP, FNEC, DGAL

Technique fromagère



LE REPORT DU LAIT PAR CONGÉLATION DU CAILLÉ OU DES FROMAGES

La congélation de caillé lactique est une pratique utilisée pour étaler dans le temps la production fromagère. Cette pratique est souvent utilisée en AOP Rocamadour et Chavignol mais pas autorisée par tous les cahiers des charges.

QUEL CAILLÉ CONGELER ?

Le caillé à congeler est issu de l'égouttage en toile d'un caillé lactique (= « caillé pré-égoutté ») pendant une durée suffisante pour d'obtenir une pâte dont l'extrait sec ne doit pas trop dépasser 34-35% soit 1é à 24h d'égouttage. La **qualité du caillé qui sera congelé doit être optimale** (ferme, acidité comprise entre 55 et 70°D) et ne présenter aucun défaut d'aspect et de goût (trous, gonflement, levure, *Pseudomonas*...) car la congélation aura tendance à amplifier les défauts. L'humidité à laquelle le caillé sera congelé aura un impact sur la texture du produit : plus le caillé sera sec plus la texture du fromage sera sableuse. Enfin, les caillés ne doivent **pas être salés avant congélation** car le sel favorise les mécanismes d'oxydation.

COMMENT CONGELER ?

- **Pré-égoutter le caillé** : en sacs suspendus, posés sur des claies ou en panières plastiques ajourées
- **Mouler** le caillé pré-égoutté en barquettes de 5 à 10 cm d'épaisseur maximum
- **Refroidir les pains de caillés à 2-4°C** en chambre froide avant congélation
- **Congeler** afin d'atteindre -12°C en moins de 12h. A cette étape, ne pas superposer les plaques de caillé pour laisser l'air froid circuler et garantir une congélation optimale.
- À **-18°C, les pains de caillé peuvent être démoulés et emballés** dans des sacs plastiques spécifiques, résistants à la congélation, et **identifiés** (traçabilité).
- **Stocker** les pains congelés entre -18°C et -20°C pendant une durée maximale de 10 mois.

COMMENT DÉCONGELER ?

Le caillé est décongelé **en chambre froide ou à température ambiante pendant un délai de 24h maximum**. Idéalement ce caillé est mélangé avec du caillé frais du jour. Une nouvelle congélation en l'état de caillé décongelé est interdite, y compris après mélange avec du caillé frais.

EST-IL POSSIBLE DE CONGELER DES FROMAGES ?

Les conditions sont les mêmes que celles citées pour le caillé avec 2 cas de figures :

- Le fromage est congelé puis subit une phase d'affinage : pas d'obligation d'information au consommateur que le produit a été congelé
- Le fromage est décongelé uniquement au moment de la vente, dans ce cas, la mention « produit décongelé » doit apparaître.



Reprise du caillé congelé et du caillé frais et moulage à l'emporte-pièce ou à la cuillère (Rocamadour à gauche, Chavignol à droite)



ZOOM SUR UNE AOP ... LE ROCAMADOUR

AOC depuis 1996 puis AOP en 1999.

L'aire d'appellation compte aujourd'hui :

Complètement fondant

3 artisans ; 1 affineur
32 fermiers ; 40 laitiers

3 producteurs fermiers
5 producteurs de caillé

17 000 chèvres
8,8 millions de litres de lait
1182 tonnes de fromages

FABRICATION DU ROCAMADOUR

Emprésurage entre 18 et 23°C soit 8h au maximum après la collecte si le lait n'est pas transformé à la ferme, soit sur un mélange de 2 traites 6h après la dernière si le lait est transformé à la ferme.

Caillage à 18°C minimum pendant au moins 20h.

Pré-égouttage en toile de minimum 12h.

Salage dans la masse par malaxage du caillé. La dose est comprise entre 0,6 et 0,8%.

Moulage : en moule individuel ou en plaque multi-moules traditionnelle. Les dimensions intérieures des moules sont: 60 mm de diamètre, 16 mm de hauteur.

Affinage en 2 phases :

- Ressuyage : 24h minimum à une température inférieure ou égale à 23°C et une hygrométrie > 80%,
- en hâloir ou en cave à minimum 10°C et 85% d'hygrométrie

La durée totale d'affinage est de 6 jours minimum à compter du démoulage.

En savoir plus et/ou crédits photos : www.aop-rocamadour.com - Cahier des charges, décret du 26 novembre 2004 - www.lot-46.com et Syndicat des producteurs de Rocamadour



CARTE D'IDENTITÉ :

Fromage de chèvre au lait cru, entier, de 35 g environ

Pâte molle à caractère lactique à croûte fleurie

Forme cylindrique aplatie, à bords arrondis, de 60 mm de diamètre et 16 mm de haut

Peau solidaire, de couleur blanche à crème de type *Geotrichum*

Sous couche crémeuse et coulante plus ou moins jusqu'à cœur

Aire géographique de production et de transformation : zone des « Causses » : départements du Lot, Aveyron, Corrèze, Dordogne, Tarn et Garonne.

Races : Alpine, Saanen et leur croisement





ET POURQUOI PAS UN AUDIT SUR MON EXPLOITATION ?

Quand vous avez décidé de devenir éleveur et fromager, vous saviez que vous alliez devoir être performant dans trois métiers : l'élevage, la transformation fromagère et la commercialisation de vos produits.

Après quelques années de recul, plusieurs aspects de votre activité peuvent poser question : revenu, charge de travail, difficulté à assurer le litrage nécessaire et/ou la valorisation du litre de lait, maîtrise des charges...

Face à un système si complexe, il est difficile de savoir où sont vos marges de manœuvre et comment prioriser les solutions. C'est pourquoi le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté a décidé de financer à 70 % l'audit d'exploitation que vous propose (plafond à 1500 € d'aides) les Chambres d'Agriculture avec ses partenaires.

L'audit consiste en deux rencontres avec vos conseillers pour établir une analyse neutre et indépendante de votre exploitation dans les domaines techniques, économiques, financiers, organisation du travail, etc. Ce diagnostic débouche sur des préconisations adaptées à votre situation, priorisées avec vous sous la forme d'un plan d'action personnalisé, dont votre conseiller peut suivre la mise en œuvre dans le temps.

Sophie MOBILLION, Chambre d'Agriculture de Saône et Loire

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter :

Saône et Loire : Hervé LECATRE - 06 77 78 90 41 ou Sophie MOBILLION - 06 31 17 19 92

Yonne : Cyril FOURNIER 03 86 94 22 10

Nièvre : Jocelyn KERLEAUX - 03 86 93 40 31

Côte d'Or : Vincent DOAL - 03 80 90 89 09



CIRCUIT DE VENTE

Un outil simple et gratuit qui met en relation les fournisseurs locaux et la restauration collective.

www.agrilocal71.com



Pour tout renseignement :

Chambre d'Agriculture, Clotilde Lacoste
03 85 29 56 79
clacoste@sl.chambagri.fr