



From'info n°29

Décembre 2020

Remontée de matières grasses

Vous connaissez peut être ce phénomène sur les caillés lactiques, yaourts, en particulier au lait de vache. Il peut se former une peau de matière grasse à la surface du gel ou du lactosérum dans les bacs de caillage ou les yaourts.

Le phénomène de crémage (remontée des globules gras) est naturel. Le lait de vache est plus sujet à ce phénomène car il contient une protéine, l'agglutinine, qui favorise l'agglomération des globules gras. Ce n'est pas le cas des laits de chèvres et de brebis.

Le crémage peut être recherché, en particulier dans la fabrication du Nivernais, fromage lactique de vache dont la crème de surface est remise à cœur du fromage au cours du moulage.

En fromagerie, plus le temps de prise (= temps écoulé entre l'emprésurage et la formation du gel) est court, toutes technologies confondues, moins la matière grasse aura de temps pour remonter en surface, et restera piégée dans le coagulum.

En dehors de la qualité même du lait, voici les facteurs technologiques permettant de piloter ce temps de prise et donc cette remontée de matière grasse selon qu'elle soit souhaitée ou non.



Un centre technique
au service des producteurs

Tout notre soutien à ceux qui ont connu la difficulté cette année, nous souhaitons à tous que 2021 soit meilleur que 2020.

Le Centre fromager reste à vos côtés et vous retrouve l'année prochaine.



- Dose de présure (dans le respect des préconisations) : plus la dose est forte plus la prise est rapide

- Température de caillage : plus la température est élevée plus la prise est rapide

- Maturation du lait : plus le lait emprésuré est mûri, plus l'action de la présure est accélérée et plus la prise est rapide. La maturation du lait correspond à l'acidification du lait entre l'ajout des floes lactiques et l'emprésurage. La maturation peut-être courte et chaude quelques heures à température d'emprésurage ou longue et froide : pré-maturation du lait du soirensemencé et maintenu à 12°C. Le niveau de maturation d'un lait est évalué par le gain d'acidité en degrés Dornic par rapport au lait tirant ou par la diminution du pH.



Couche supérieure de matières grasses

Application en yaourts : laisser les ferments travailler dans le lait en bain-marie avant la mise en pot

Application en lactiques : reporter l'emprésurage de quelques heures ou prématurer le lait de la traite du soir à 12°C avant l'ajout de la traite chaude du matin.

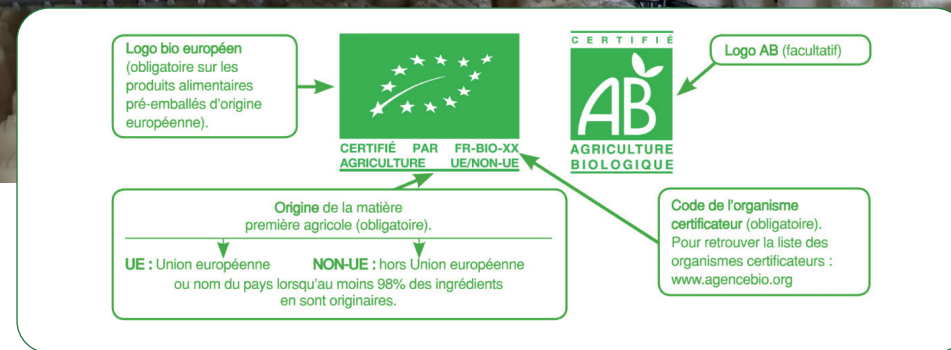
En caillé présure, le phénomène est quasi inexistant étant donné la dose de présure et la température de caillage.



Le bio en fromagerie

Pour fabriquer des fromages ou des produits laitiers avec le label Agriculture Biologique il faut se conformer à quelques points réglementaires spécifiques.

- **Origine du lait :** que l'atelier soit fermier ou artisanal le lait mis en fabrication doit être issu de l'agriculture biologique. Il est collecté séparément du lait conventionnel.
- **Traçabilité :** pour le lait, un système de traçabilité quantitative et qualitative est mis en place afin de disposer d'un historique précis des lots collectés. En transformation, toutes les mesures sont prises pour éviter le mélange avec des produits conventionnels.



• **Ingrédients : les ingrédients d'origine agricole non bio utilisés dans les fabrications** sont autorisés dans la limite de 5% UNIQUEMENT s'ils figurent à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008. Le sel ne peut être certifié bio car ce n'est pas un produit d'origine agricole mais il ne doit pas contenir d'additifs non mentionnés dans les listes positives du règlement.

- **Les additifs :** la plupart sont exclus. Cependant une liste positive en autorise 48 parmi lesquels on trouve le charbon végétal (E 153), exclusivement réservés aux fromages de chèvre et au Morbier pour l'agriculture biologique. Le lysozyme (E1105) utilisé pour la gestion des butyriques est exclu en AB.

- **Les auxiliaires technologiques :** ferments acidifiants et d'affinage, les enzymes (présure, certains coagulants), chlorure de calcium, utilisés pour la fabrication normale de beaucoup de produits laitiers sont autorisés et devront simplement être accompagnés d'une preuve de fabrication non OGM à récupérer auprès du fournisseur.

• **Détergents – Désinfectants :** la réglementation européenne ne mentionne aucune règle quant aux produits et techniques de nettoyage et de désinfection des installations agro-alimentaires. Il n'existe pas de liste uniformisée au niveau européen de produits autorisés.

• **Étiquetage :** apposer le logo BIO européen et le numéro de l'organisme certificateur ainsi que la mention d'origine (Agriculture France ou Agriculture UE ou Non UE) dans le respect des tailles et couleurs de la réglementation en vigueur. Le logo français AB est facultatif. Voir infos ci-dessus

Pour bien faire avant d'entamer une modification produit, se rapprocher de son organisme certificateur pour qu'il valide le nouveau produit.

• **Autres informations utiles :**

- Les cires qui couvrent les fromages sont considérées comme un emballage et non un additif.
- Les traitements externes des fromages par des solutions antifongiques sont interdits.
- Les plaques de caséine sur les fromages bio (vertes pour le Reblochon par exemple) sont autorisées même si elles ne sont pas composées de substances inscrites dans le RCE 889/2008, il s'agit d'étiquetage mais pas d'ingrédient.

Avec le concours de Maël Basdevant

Formations & Agenda

ÉVÈNEMENTS FILIÈRE :

Journée technique fromagère organisée par le Centre fromager de Bourgogne le 26 janvier au GAEC du Champ Beaulé à Blacy dans l'Yonne (report de la journée du 10 novembre 2020). Un mail d'inscription sera transmis en début d'année.

Fête de la Chèvre et concours régional des fromages le 11 juillet 2021 à l'Hippodrome de Paray-Le-Monial.

Concours Général Agricole - concours des produits laitiers les 15/16 mai à Châlons en Champagne, inscriptions ouvertes depuis le 15 décembre 2020.

Assemblée Générale de l'Association des Fromagers Fermiers de l'Yonne : le 11 février 2021 à la Chambre d'agriculture d'Auxerre.

Assemblée Générale de l'Association des producteurs fermiers francs-comtois (Ap2fc) le 18 janvier 2021 à 14h à la chambre d'agriculture à Houtaud (25).

AGENDA DES FORMATIONS 2021

GBPH perfectionnement une journée à réaliser d'ici 2025 pour les fromagers déjà formés au GBPH français

- Vendredi 8 janvier à Chenôves (71)

- Vendredi 15 janvier à Génelard (71)

Inscriptions : Sabrina Millet - 03 85 35 83 33

GBPH européen - initiation (2 jours) :

- 8 et 9 février, chambre d'agriculture d'École Valentin (25). Inscription : Cécile Eimberk - 06 32 70 18 79

- 3 et 4 mars à Créancey (21). Inscriptions : Aline Parize - 06 37 20 20 47

Technologie lactique (moulage et affinage) le 6 janvier à l'EnilBio de Poligny.

Inscriptions : Lucie Legroux - lucie.legroux@bfc.chambagri.fr

Tomme du Morvan le 1er février à Saulieu. Inscriptions : Aline Parize - 06 37 20 20 47

Pâtes pressées non cuites : mardi 26 janvier à la Ferme des Muses, Boyer (71).

Inscriptions : Sabrina Millet - 03 85 35 83 33

A prévoir au printemps à Davayé (71), une session de formation à la technologie fromagère (5 jours) et une formation GBPH européen (2 jours). Pré-inscription auprès de Sabrina Millet - 03 85 35 83 33

Conception et rédaction: Guillemette ALLUT

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

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



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

