



AGENDA

Dimanche 23 juin : XXI^{ème} Concours des produits laitiers de Bourgogne à Soumaintrain (89)

Deux concours se tiendront simultanément : **le concours des produits fermiers de Bourgogne et le concours des produits laitiers sous AOP/IGP de Bourgogne.**

Inscription du 10 mai au 7 juin.

Renseignements : Sylvie Félix, sfelix@sl.chambagri.fr, Tel. : 03 85 29 56 70

Possibilité de réserver un stand (20 € les 3m x 3m) sur l'espace exposant en contactant la mairie de Soumaintrain avant le 1er mai : mairie.de.soumaintrain@wanadoo.fr

Dimanche 2 juin : Concours inter-régional de fromages de chèvre AOP et des fromages fermiers au lait de chèvre, vache et brebis. Sainte-Maure de Touraine (37).

Renseignements et contact : comitefoirefromage@orange.fr

13 et 14 septembre : Fromagora : Concours National des fromages de chèvres fermiers. Baillargues (34).
www.fromagora.fr

Formation en technologie fromagère :

17 avril après-midi et 18 avril après-midi : formation à la fabrication de pâtes pressées non cuites**. GAEC Dubrion à Ciry-le-Noble (71).

1er juillet 14 h au 5 juillet 18 h : Semaine de formation à la technologie fromagère* au CFPPA Mâcon-Davayé (71). Pratique les matins. Les après-midi, suivis des fabrications et théorie en salle.

2 décembre 14 h au 6 décembre 18 h : Semaine de formation à la technologie fromagère* au CFPPA Mâcon-Davayé (71).

Formation à l'utilisation du GBPH :

20 novembre : Journée de mise à jour GBPH européen*. Lieu à définir.

25 et 26 novembre : Formation complète au GBPH européen* au CFPPA Mâcon-Davayé (71).

Renseignements : Sabrina Millet sabrina.millet@educagri.fr. Tel. : 03 85 35 83 33

14 novembre : Journée de mise à jour GBPH européen*. Lieu à définir. **Renseignement :** Déborah Colard d.colard@yonne.chambagri.fr Tel. : 03 86 94 22 19

D'autres formations se tiendront en fonction des besoins exprimés par secteur géographique !

Intervenante : Guillemette ALLUT Centre Fromager de Bourgogne

Renseignement : Sabrina Millet sabrina.millet@educagri.fr Tel. : 03 85 35 83 33

Financement mobilisable : *Vivéa/Fafsea - **Vivéa seulement

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Conception et rédaction : Guillemette ALLUT et Eléonore SAUVAGEOT

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°24

Avril 2019

Enquête auprès des fromagers fermiers sur les actions du Centre Fromager : de bons retours et des attentes fortes

En été 2017, à l'occasion des 10 ans du Centre Fromager, une enquête a été menée auprès de 260 fromagers fermiers bourguignons avec une participation de 20 %. Parmi les fromagers ayant répondu :

86 % sont adhérents au CFB, 92 % reçoivent From'info, **parmi lesquels 100 % sont lecteurs !!**

Les contenus sont appréciés mais la fréquence de réception est jugée insuffisante !

63 % ont déjà participé à une journée technique du Centre Fromager (la non-participation résultant principalement de la distance ou du manque de disponibilité) et sont satisfaits des sujets abordés et de la qualité des échanges suscités. (La prochaine devrait se tenir mi-novembre !)

69 % ont participé à au moins une formation organisée par le Centre Fromager et l'ont appréciée.

77 % ont déjà fait appel au service d'appui technique et ont apprécié l'efficacité de l'intervention.

Plus de 50 % des personnes interrogées recevant les fiches techniques ont mis en pratique des techniques ou conseils proposés dans celles-ci.

Enfin, parmi les autres domaines dans lesquels les fromagers fermiers souhaitent qu'intervienne le Centre Fromager, une activité d'échange d'information liées aux achats/revente.

Les retours de cette enquête sont très encourageants, conforte les actions du Centre Fromager et montrent des attentes réelles face auxquelles le Centre Fromager de Bourgogne s'organise pour répondre.



<h1>Sommaire</h1>	
Règlementation GBPH	2
Formations GBPH	3
Grande et petite nouvelle	3
Formations en techno fromagère	4
Témoignage : salage du lait	4
Note de flexibilité	4
Caisses enregistreuses et règles d'encaissement	6
A chaque usage son inox	7
Agenda concours et formations	8





Règlementation

Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène européen un outil complet pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire

Le GBPH européen spécifique des ateliers de transformation de produits laitiers est une mise à jour du GBPH français, parue fin 2017.

Ce guide propose des principes harmonisés au niveau européen :

- responsabilité des opérateurs/producteurs ;
- même obligation de résultats pour tous au niveau européen ;
- principe de flexibilité (adaptations permises pour les produits à caractéristiques traditionnelles et petites entreprises) ;
- établir un plan de maîtrise sanitaire adapté à l'atelier.

Les objectifs du GBPH européen spécifique aux ateliers de transformation des produits laitiers :

- **être simple d'utilisation :**

organisation du guide en 4 fiches ; dangers identifiés à chaque étape et hiérarchisés, documents de gestion des procédures prêts à l'emploi (procédures de suivi des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication), conseils pratiques.

- **être complet :**

tous les dangers sont pris en compte : microbiologiques, chimiques et physiques, ces deux derniers n'étaient pas traités dans le GBPH précédent.

- **répondre à tous les points du Plan de Maîtrise Sanitaire :**

Il comprend en plus traçabilité, plan d'autocontrôles, gestion des non conformités...

Les formations GBPH pour l'élaboration des plans de maîtrise sanitaire propres à chaque opérateur sont dispensées aux producteurs depuis fin 2018.

Les dates déjà programmées pour 2019 sont mentionnées dans l'agenda. Au-delà de ces dates, communiquez-nous vos besoins.

Nouveaux fromagers : formation au GBPH européen pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire.

Durée : 2 jours

Qui ? Au moins une personne de l'exploitation ou de l'établissement n'ayant jamais suivi la formation GBPH ou souhaitant faire une mise à jour approfondie.

Coût : Prise en charge par les fonds de formation Vivéa ou Fafsea (en agricole) et par les fonds de formation type OPCALIM.

Fromagers déjà formés : formation au GBPH européen pour mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire.

Durée : 1 jour

Qui ? Au moins une personne de l'exploitation ou de l'établissement

Délai : pour la mise à jour ? D'ici 2025, quelle que soit la date de formation GBPH initiale.

Coût : prise en charge par les fonds de formation Vivéa ou Fafsea

Retrouvez les formations GBPH dans l'agenda.



« Grande nouvelle » : les fromagers fermiers de l'Yonne créent leur association !

À l'initiative d'une poignée de fromagers de l'Yonne, une association vient de naître dans ce département de Bourgogne qui, jusqu'à maintenant en était dépourvu.

Réunie fin janvier dans les locaux de la chambre d'Agriculture d'Auxerre, la première assemblée générale a permis d'édicter les objectifs : formation, appui technique, groupement d'achats, service de remplacement... sans oublier d'être un interlocuteur pour les nouveaux arrivants désireux de s'installer dans l'Yonne !

Pour tout renseignement et contact : fromagers.fermiers89@gmail.com

La présidente, Catherine Andral (St Père)



« Petite nouvelle ! »

Eléonore Sauvageot est embauchée à mi-temps au Centre Fromager de Bourgogne depuis le 19 février dernier. Chargée d'aider Guillemette Allut dans ses missions, elle travaille par ailleurs pour les syndicats d'appellations laitières de Saône et Loire : AOP Charolais, Mâconnais, Crème de Bresse et Beurre de Bresse.

Après avoir travaillé plus de 10 ans à l'obtention de l'AOP Bœuf de Charolles et à son développement, l'immersion dans les filières laitières est désormais totale.



LE SALAGE DU LAIT : *Témoignage*

Nous avons commencé le salage du lait l'année dernière suite à une fiche technique réalisée par le Centre Fromager de Bourgogne. Nous avons d'abord essayé sur des petites quantités et depuis le 30 mai 2018 nous salons tous les caillés lactiques avec cette méthode.

Les avantages sont nombreux : un gain de temps certain, une régularité dans le salage qui entraîne chez nous un meilleur développement du Geotrichum. Il n'y a pas eu de problème de goût (trop ou pas assez salé). La quantité de sel utilisée reste assez faible : 7 g/litre. Les caillés sont plus réguliers.

Emmanuelle BERNARDIN, GAEC La Ferme de Roussillon

NOUVELLE NOTE DE FLEXIBILITÉ

Les entreprises du secteur alimentaire qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale doivent appliquer les prescriptions des règlements CE n°852/2004 et 853/2004. Toutefois, pour les petites structures, les règlements prévoient qu'une certaine souplesse dans l'application de ces principes soit accordée dans la mesure où la sécurité des aliments est garantie.

Acquise par la seule filière laitière fermière depuis 2011, cette souplesse accordée aux ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait/an s'étend désormais aux autres filières alimentaires.

La nouvelle note de flexibilité transversale (toutes filières comme la viande), publiée le 10 janvier 2019, abroge celle de 2011. Les acquis pour la filière laitière restent inchangés : cette flexibilité peut porter sur les locaux, les équipements ainsi que sur les conditions de fonctionnement. De nouvelles dispositions sont intégrées et font référence aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, notamment au niveau de la formation, de la réalisation de l'analyse de dangers ou de la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

La fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers en découlant vient d'être publiée : pour la filière laitière fermière, il n'y a pas de changement (si ce n'est dans la forme). **Quel que soit le statut de l'établissement ou ses effectifs, les ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait par an ont accès à cette flexibilité. De plus, ont été ajoutées dans notre filière laitière les activités d'affinage et crèmerie lorsque moins de 100 tonnes de fromages sont travaillées dans l'année par l'atelier.**

Retrouvez la fiche sectorielle lait et produits laitiers sur le site www.fnec.fr



LM : LA NORME ET LA TOLÉRANCE POUR LES BEURRES FERMISERS AU LAIT CRU DE VACHE

La réglementation européenne impose l'absence de germe *Listeria monocytogenes* (Lm) dans 25 g de produit laitier mais une étude scientifique concluante (FERLYS), réalisée sous l'égide FNEC-FNPL a permis d'obtenir la validation d'une **tolérance Lm à 100 ufc/g pour les beurres fermiers au lait cru de vache** sous certaines conditions.

Trois conditions pour bénéficier de la tolérance :

1) Respecter les points clefs du diagramme de fabrication :

Ensemencement de la crème crue	<ul style="list-style-type: none"> - Crème bovine fermière - Ensemencement avec un ferment commercial mésophile
Report crème ensemencée avant mise au froid Maturation	<ul style="list-style-type: none"> - Durée : mini 24 h et max 4 jours - Alternance entre maturation froide et maturation à température ambiante
Remise en température	<ul style="list-style-type: none"> - Jusqu'à la température recherchée pour le barattage
Barattage	<ul style="list-style-type: none"> - Effectué jusqu'au stade « grains » de taille blé-riz
Lavage	<ul style="list-style-type: none"> - Au minimum 2 lavages : la quantité d'eau doit être au moins égale à la quantité de crème utilisée. - La température de l'eau de doit ne pas dépasser celle de la crème mise en œuvre
Salage facultatif	
Malaxage	
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> - Beurre emballé en papier sulfurisé

2) Le produit fini présente un pH $\leq 4,7$ et une teneur en eau $< 16 \%$

3) Règles de conservation à respecter :

- durée de conservation du produit ≤ 22 jours
- température de conservation du produit $\leq 8^{\circ}\text{C}$.



Règlementation



CAISSES ENREGISTREUSES

Je suis assujéti à la TVA, ai-je une caisse enregistreuse ?

NON	OUI		
Je peux conserver mon support papier (cahier ou agenda de caisse), avec une utilisation en règle (cf plus bas).	Est-elle aux normes demandées au 1 ^{er} janvier 2018 ?		
	NON	OUI	Je ne sais pas
	Je dois mettre à jour le logiciel de caisse ou changer de caisse enregistreuse.	Je fais agréer ma caisse et / ou je demande une attestation de conformité.	

Règles d'enregistrement des encaissements :

Les professionnels assujéti à la TVA doivent enregistrer quotidiennement leurs encaissements. Il existe pour cela deux possibilités :

Utilisation d'une caisse enregistreuse aux normes

(Obligation depuis le 1^{er} janvier 2018, publiée par la Direction Générale des Finances Publiques)

Une caisse enregistreuse aux normes utilise un logiciel ou un système de caisse sécurisé et certifié dans le but de lutter contre la fraude.

Dans certains cas, le logiciel de caisse peut être mis à jour pour répondre aux conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données en vue du contrôle de l'administration fiscale. Quand ça n'est pas possible, la caisse enregistreuse obsolète doit être changée pour une caisse agréée.

Pour s'assurer de l'agrément de la caisse enregistreuse, une attestation de conformité aux nouvelles normes doit l'accompagner. Celle-ci doit être demandée au fournisseur ou fabricant de la machine ou encore à l'éditeur du logiciel ou système de caisse. À défaut de respect des normes, en cas de contrôle, une amende de 7500 € sera appliquée par système.

Utilisation d'un support papier : cahier, livre ou agenda de caisse.

Il n'y a pas d'obligation d'équipement d'une caisse automatique mais des règles d'enregistrement sont à respecter (article 286-1-3 du code général des impôts) :

Enregistrement des opérations une par une dès qu'une vente dépasse 76€ TTC ou qu'un ticket est délivré. En dessous de 76€, et sans remise de facturette ou ticket, les opérations en espèce peuvent être enregistrées de manière globale en fin de journée (sans limite de montant). L'agenda de caisse est tenu par jour de vente, les pages sont numérotées, sans blanc ni rature.

Chaque enregistrement doit préciser : la date de la recette, sa nature taxable ou non (taux de TVA), la nature de la vente, le montant et les pièces justificatives qui l'appuient (factures).

À CHAQUE USAGE SON INOX

L'inox est un alliage de différents métaux. Sa composition exacte détermine son usage. Plus sa teneur est importante en chrome et faible en carbone, plus sa résistance à la corrosion est forte. C'est pourquoi on bannira en environnement humide les inox 200 et 430, trop sensibles à la corrosion (faible teneur en chrome)

Dans l'alimentaire, on utilise donc des inox austénitiques à plus de 13 % de chrome (en général, pas d'attrance à l'aimant) et parfois ferritiques (série des inox 400, magnétiques).

Les inox austénitiques 304 et 316 ont une bonne résistance à la corrosion (chrome >18%), c'est pourquoi ils sont généralement utilisés en fromagerie. Ils sont également désignés par leur teneur en chrome et en nickel par l'abréviation 18/10 (18 % de chrome et 10 % de nickel).

L'inox ferritique 441 ou K41 composé également de 18 % de chrome présente une résistance à la corrosion similaire à l'inox 304.

L'inox 304 est recommandé pour un usage en environnement humide. Le low carbone (304L*) présentera une résistance optimum des soudures et une meilleure résistance à la corrosion*. Cependant, ils sont à éviter lors d'usage de chlore ou dans des ambiances salines, très sales ou polluées.

Les inox 316 et 316L* contiennent du molybdène leur permettant une meilleure résistance à l'oxydation en milieu agressif (bord de mer, saumure...).

**low carbone : le carbone compris dans l'alliage est inférieur à 0,03% ce qui permet de limiter les zones où l'amorçage et la propagation de la corrosion sont favorisées (soudures). Cela réduit donc les zones de ruptures potentielles à terme.*

