

Le 2ème séminaire du Réseau Fromages de Terroirs aura lieu le mercredi 15 juin 2011 de 9h30 à 17h dans les locaux de la Maison du Lait.

Cette journée, à destination des représentants des filières et de leurs partenaires, sera l'occasion de faire le point et d'échanger sur :

- Le marché et les consommateurs de fromages de terroirs,
- Les résultats des travaux du Réseau,
- Les perspectives de poursuite.

Vous retrouverez l'ordre du jour de cette journée et le bulletin d'inscription sur le site : www.rmtfromagesdeterroirs.com/actualite-1

Le Point sur...

Le programme FlorAcQ : Gérer la flore microbienne des laits crus

FlorAcQ : Flore, Accompagnements et Qualité

Le groupe « écosystèmes microbiens » du Réseau Fromages de Terroirs souhaite évaluer la possibilité de piloter les équilibres microbiens du lait à la production, dans le double objectif de garantir la sécurité sanitaire et de respecter les équilibres microbiens nécessaires au bon déroulement de la fabrication et à l'expression des caractéristiques spécifiques des fromages.

C'est l'objet d'un programme de Recherche et Développement intitulé « accompagner les producteurs de lait engagé dans des filières sous signe de qualité et d'origine pour gérer la flore microbienne des laits crus ». Ce programme, affilié au Réseau, est piloté par la Chambre d'Agriculture du Cantal avec de nombreux partenaires du développement, de la recherche, de l'enseignement et les instituts techniques (1).

Ce programme comporte quatre principales actions

Action 1/ Développer une méthodologie destinée aux conseillers pour accompagner

les producteurs de lait dans les changements de pratiques d'élevages nécessaires à une meilleure gestion microbienne du lait.

Action 2/ Développer des outils simples et relativement rapides pour mesurer les équilibres microbiens des laits et évaluer leurs potentialités fonctionnelles et technologiques.

Action 3/ Apporter aux conseillers des connaissances techniques supplémentaires sur les pratiques d'élevage favorables aux groupes microbiens d'intérêt.

Action 4/ Formaliser les outils de transfert des résultats issus des 3 actions et les diffuser aux acteurs des filières sous signe de qualité et d'origine.

Ces actions se dérouleront sur le terrain au cœur de six terroirs fromagers (Pyrénées Atlantiques, Massif Central, Languedoc Roussillon, Franche Comté, Alpes du Nord).

(1) Réalisé avec la participation financière du Ministère de l'Agriculture (CASDAR)

La flore microbienne est essentielle

La flore microbienne des laits crus contribue...

- ⇒ à la diversité sensorielle, à l'intensité et à la richesse du goût des fromages,
- ⇒ au maintien des spécificités des fromages en renforçant le lien au terroir,
- ⇒ à la préservation d'une biodiversité microbienne.

La flore microbienne des laits crus permet...

- ⇒ d'enrichir le potentiel technologique des laits mis en fabrication avec des flores originales,
- ⇒ d'exercer un effet de barrière vis-à-vis des flores pathogènes.

Construire une démarche d'accompagnement des producteurs

Fin mars, pendant 2 jours, les techniciens des différents terrains d'étude ont partagé leur sensibilité et confronté leurs expériences d'intervention dans des contextes variés afin de jeter les bases de la construction de la démarche d'accompagnement (prise de contact avec les producteurs, accompagnement aux changements...).



Crédit photo : Thierry Hétreau, Centre d'élevage de Poisy (74)

En Bref

Méthode d'accompagnement des commissions d'examen organoleptique (CEO) des AOP laitières en vue de décrire leur diversité sensorielle.

Une méthode a été mise au point par le groupe thématique « diversité sensorielle » du Réseau. Elle est actuellement testée auprès de 6 CEO (Reblochon, Chavignol, Pélardon, Cantal, bleu du Vercors-Sassenage, fourme d'Ambert). Cette phase de test se déroule jusqu'à fin 2011; elle permettra de valider la méthode et de l'adapter à différentes situations.

A l'issue, un guide contenant des fiches d'accompagnements, fiches astuces, fiches recommandations, et à utiliser comme une « boîte à outils », sera mis à disposition de l'ensemble des Syndicats d'AOP pour les aider à entreprendre une démarche de description de la diversité et de la richesse de leurs produits AOP.

Retrouvez le Réseau Fromages de Terroirs sur internet

www.rmtfromagesdeterroirs.com

Vous pourrez consulter et télécharger les parutions du Réseau, vous informer sur les travaux en cours, découvrir l'actualité du Réseau...

Nadine BALLOT, CNAOL
nballot@cniel.com

Marion PETRIER, CTFC (CA 18)
m.petrier@cher.chambagri.fr

réseau
Fromages de Terroirs

Exposition tournante.

Durant deux mois, des posters de présentation du RMT ont été exposés dans différents sites d'Auvergne : INRA d'Aurillac, Chambre d'Agriculture du Cantal, Lycée Agricole-ENIL d'Aurillac. Ces posters présentent les objectifs du RMT et ses différentes thématiques.

Cette exposition a permis de faire (re) découvrir les projets du réseau aux salariés, étudiants et visiteurs de ses structures.



Ces panneaux (facilement transportables) sont disponibles dans les locaux du CNAOL. **Si vous souhaitez les exposer dans vos locaux ou à l'occasion de certaines manifestations, n'hésitez pas à nous contacter.**

Les partenaires du Réseau :

CNAOL, CTFC (CA 18), CTFC, GIS Alpes Jura, GIS id 64, Pôle Fromager AOP Massif Central, Actilait, INRA, Institut de l'Élevage, Réseau des Enil.