




infos

La Lettre d'Information du Centre Technique Fromager Caprin

numéro 3 ✧ premier semestre 2005

Editorial

Depuis le dernier numéro de  **Infos**, le Centre a connu de forts bouleversements au niveau du personnel. Sandrine Dollé, âme du CTFC depuis sa création, et Claudie Lebas ont quitté leur emploi. Je les remercie pour toute l'activité qu'elles ont déployé, dans des conditions parfois difficiles pour que le CTFC prenne sa place, et existe.

C'est Valérie Leroux, Ingénieur en Agriculture, qui depuis le 1^{er} Novembre 2004 a repris la plupart des activités.

Les incertitudes liées à nos financeurs nous obligent à repenser la vocation et les missions du CTFC. Ce travail indispensable sera mené durant le second semestre 2005.

Pendant ce temps, le travail continue et vous trouverez dans ce numéro les derniers travaux réalisés. Toujours à la pointe du progrès, le CTFC a créé son site Internet sur <http://ctfc.monsite.wanadoo.fr>, n'hésitez pas à le consulter.

Hubert de Ganay (Président du CTFC)



Une étude réalisée par le CTFC



Le report de caillé congelé en AOC Crottin de Chavignol

Problématique et objectifs de l'étude

Malgré les efforts consentis au niveau des élevages pour le déssaisonnement des chèvres en vue de l'étalement de la production, les transformateurs sont contraints d'adapter les techniques de production fromagère aux besoins du marché. La recherche de cet équilibre nécessite la mise en œuvre de procédés permettant le report saisonnier du lait. Au Syndicat du Crottin de Chavignol, les producteurs ont choisi de faire appel à la congélation du caillé pré égoutté.

Le report de la production sous la forme de caillé congelé est une pratique usuelle en Chavignol. En effet, cette technique répond à un besoin de l'AOC et s'intègre parfaitement dans le schéma technologique du Crottin de Chavignol, qui utilise toujours du caillé préégoutté. Dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses produits, le Syndicat du Crottin de Chavignol s'interroge sur les points à maîtriser du schéma de fabrication et sur les incidences de l'incorporation de caillé congelé.

L'amélioration et la modification des pratiques de reproduction en élevage peuvent permettre une meilleure adéquation entre la production et la demande. Mais l'ensemble de la filière conserve un excédent de production en été et un déficit en hiver. Il n'y a que le report par congélation du caillé préégoutté qui puisse compenser ce déséquilibre.

Le Syndicat du Crottin de Chavignol a demandé une étude complémentaire devant vérifier les effets de l'incorporation de caillé congelé sur les fromages.

Cette étude aura pour but de mesurer :

- l'impact de la **proportion de caillé congelé incorporée** sur les qualités organoleptiques des fromages,
- l'effet de la **durée de conservation au froid** du caillé congelé réincorporé.

F1 : proportion de caillé congelé incorporé
2 niveaux : **25% et 50%** (à extrait sec équivalent)

F2 : durée de conservation du caillé
2 niveaux : **10 ou 20 mois** de conservation

Pour répondre à ces questions, un inventaire bibliographique des impacts sur les fromages de l'incorporation de caillé congelé a été effectué. Puis une étude du contexte spécifique au Crottin de Chavignol a été réalisée.

Résultats de l'étude

La volonté de cette étude était de répondre aux deux questions suivantes :

- Existe-t-il des différences perceptibles et significatives entre les fromages contenant **différentes proportions de caillé congelé** ?
- Existe-t-il des différences perceptibles et significatives entre les fromages

contenant des caillés **conservés pendant des durées plus ou moins longues** ?

Après les tests triangulaires, il a été constaté que les résultats n'étaient **pas significatifs** aussi bien pour l'effet de l'âge que pour l'effet du pourcentage de caillé réincorporé. Les dégustateurs n'ont pas réussi à différencier les fromages contenant **différentes proportions de caillé congelé** ou des **caillés congelés stockés** pendant des durées plus ou moins longues.

Cependant, des **tendances** ont pu être dégagées par une analyse statistique plus fine des données issues des dégustations descriptives.

- Les fromages contenant des proportions de 50% de caillé congelé semblent plus amer ;
- Les fromages contenant 50% de caillé congelé seraient moins souvent acceptés comme Crottin de Chavignol que ceux n'en contenant que 25% ;
- Les fromages contenant du caillé congelé conservé pendant plus de 20 mois présentent des caractères d'amertume et d'acidité.

Ces dispositions spécifiques aux fromages dégustés lors de l'étude nous conduisent vers l'hypothèse suivante : en dépassant les paliers de 20 mois de conservation ou 50% de caillé congelé incorporé, le risque est pris de voir ces tendances se valider et induire de réels défauts.

Il faut néanmoins prendre en compte que les produits fabriqués et dégustés lors de cette étude sont des **produits maquettes** (moulage à la main, salage et malaxage manuel, lissage). Ce caractère expérimental des fromages peut expliquer les niveaux organoleptiques. L'amertume durable signalée lors des dégustations pourraient être considérée comme une amertume technologique.



Zoom sur la nouvelle réglementation



Le « paquet hygiène » au niveau européen, quelles conséquences pour la production laitière fermière ?

Pourquoi changer ?

Les réglementations existantes se recoupent et même parfois se contredisent. De plus, on constate des carences dans leur gestion des crises alimentaires.

Dans ce contexte, il est apparu indispensable de réorganiser, compléter et actualiser la réglementation européenne sur l'hygiène.

Les nouvelles réglementations

Un **premier règlement** (n° 178 / 2002) met en place un socle de base. Il consolide la cohérence des textes sur l'alimentaire. Ses principes généraux sont :

- l'analyse des risques,
- le principe de précaution,
- la protection des intérêts des consommateurs,
- le principe de transparence,
- et la traçabilité.

Il renforce le principe de responsabilité de l'opérateur. Pour cela, les producteurs auront deux outils : la méthode HACCP (analyse et contrôle des points critique à risques) quelle que soit la taille de l'exploitation, ou le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Ce premier règlement est détaillé ensuite par deux autres : l'un sur **l'hygiène des denrées alimentaires** (n° 852 / 2004) et le second sur **l'hygiène des denrées d'origine animale** (n° 853 / 2004).

Le règlement n° **852 / 2004** concerne l'hygiène de toutes les denrées alimentaires. Cette approche se fera avec une méthode intégrée : production, transformation, distribution et export. Les opérateurs seront responsables de l'hygiène, de la traçabilité, du retrait des denrées non conformes, et de la collaboration / information avec les autorités compétentes. Les Etats Membres devront mettre en place le règlement et les contrôles, et communiquer aux consommateurs sur la sécurité et les risques alimentaires.

Le règlement n° **853 / 2004** couvre toutes les denrées d'origine animale. Il pose des mesures provisoires en attendant une législation spécifique sur le lait et les produits laitiers.

Ces règlements seront applicables au 1^{er} janvier 2006.

De nouveaux règlements pourront apparaître par la suite sur les critères microbiologiques, l'échantillonnage,...



Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène



Enfin, le GBPH est paru au Journal Officiel en Septembre 2004 ! Il répond à la réglementation européenne sur l'hygiène qui veut que tout producteur de denrée alimentaire mette en place une analyse des risques dans son exploitation. Il a été officiellement validé par les pouvoirs publics comme référence pour la mise en place de l'analyse des risques dans la filière fermière. Son application est obligatoire pour les producteurs sous statut de la dispense. Les agréments sanitaires déjà délivrés ne sont pas remis en questions. toutefois, ce document va devenir, peu à peu, le document de référence pour toute la profession. Les producteurs ayant déjà l'agrément pourront être amenés à s'y référer à l'occasion d'une modification de leur atelier de transformation, de la mise en œuvre d'une nouvelle fabrication, etc.

Des formations ont eu lieu de septembre à novembre 2004 au niveau national. Plus de 80 conseillers sont maintenant habilités à animer des formations pour les producteurs sur la base du GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers.

Un comité national de suivi du GBPH a été créé afin de suivre et d'accompagner la

diffusion et les formations. Ce comité sera également chargé de répondre aux questions qui se poseront dans les départements. La première réunion de travail a eu lieu le 26 janvier 2005.

La diffusion du GBPH auprès des producteurs est à associer avec une formation. Elle comprend des notions relatives à :

- l'écologie des germes pathogènes (Listeria, Salmonelle, Staphylocoque doré, et Escherichia coli);
- l'analyse de risques (définition d'un point à risque, évaluation du risque, etc.) ;
- la réglementation sur l'hygiène.

A l'issue de cette formation, les producteurs recevront un exemplaire du GBPH et une attestation reconnue par les pouvoirs publics.

Pour en savoir plus sur les formations

Vous pouvez contacter le maître d'œuvre de votre département :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- CA 18 : 02.48.23.04.00- GDMA 36 : 02.54.08.13.80- CA 37 : 02.47.48.37.37- CA 41 : 02.54.55.20.00- CAIAC 45 : 02.38.67.28.52 |
|---|



Le Guide d'Appui Technique sur les accidents de fromagerie à la ferme



Comme nous vous avons présenté dans le CTFC infos n° 2, le Guide d'Appui Technique sur les accidents de fromagerie a été diffusé sur CD-ROM en septembre 2004. Ce premier guide a permis la capitalisation des connaissances sur le **Mucor**, **Pseudomonas**, les **défauts d'acidification** dus à l'oïdium, et les **trous précoces et tardifs**.

Cependant, de nombreux accidents restent encore méconnus malgré leurs conséquences lourdes pour les producteurs. C'est pourquoi, de nouvelles fiches vont être ajoutées. La première fiche concerne l'accident du **bleu en technologie lactique** avec 2 facettes :

- s'il est recherché, ses défauts d'implantation ;
- s'il ne l'est pas, l'apparition de tâches bleu/vert.

Une seconde porte sur les défauts des **lainures en pâtes pressées non cuites**.

Une des volontés lors de la création de ce guide était de faire vivre un réseau efficace de techniciens spécialisés. Mais maintenant, il faut penser à la diffusion de ces connaissances et de ce savoir-faire à toute la filière. Des renseignements sur le guide sont disponibles sur le site de l'Institut de l'Élevage.

Les brèves...

- *Projet travail*

Le Centre Fromager de Carméjane étudie le travail en exploitations caprines laitières et fromagères fermières. La Chambre d'Agriculture du Cher y collabore sur les sujets généraux, le CTFC participera pour les points plus spécifiques à la fromagerie.

- *Montage du Projet texture*

Le CTFC participe au projet sur la texture des fromages de chèvres à coagulation lactique coordonné par l'Institut de l'Élevage avec l'ITPLC, l'ITFF, Carméjane, le Pradel, et l'INRA. Ce projet est en cours de rédaction, les demandes de financements seront faites à partir de Juin 2005.

- *Orientations du CTFC*

Afin que les études menées par le CTFC répondent le mieux possible vos attentes, une réunion entre le CTFC et chaque Syndicat a été programmée. N'hésitez pas à transmettre vos demandes pour que ces rencontres soient le plus constructives possible.

- *Formations*

Une formation « Fromagerie » et une formation sur la « Démarche Qualité Caprine Régionale » vont vous être proposées dans les mois prochains. Si vous êtes intéressé, veuillez nous contacter.

Venez nous rendre visite sur notre site
<http://ctfc.monsite.wanadoo.fr>

Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter au **02 48 54 30 57** (téléphone), au **02 48 54 31 47** (fax),
ou par mail ctfc-centre@wanadoo.fr



Lettre Semestrielle du CTFC

Directeur de la publication
Jean Luc Saublet

Rédactrice
Valérie Leroux