



INFOS

N°1 : Septembre 2003

Editorial :

Le **C.T.F.C** est né en 1998 de la volonté des Chambres d'Agriculture du Cher, de l'Indre, du Loir - et - Cher, du Loiret et de la Nièvre, et des A.O.C : Crottin de Chavignol, Selles sur Cher, Pouligny Saint - Pierre, Pyramide de Valençay.

On lui a alors confié 3 missions :

- Coordonner l'acquisition de références régionales en matière de fabrication fromagère caprine,
- Coordonner l'action des techniciens régionaux,
- Servir d'interface entre la région Centre et ses spécificités, et le niveau national.

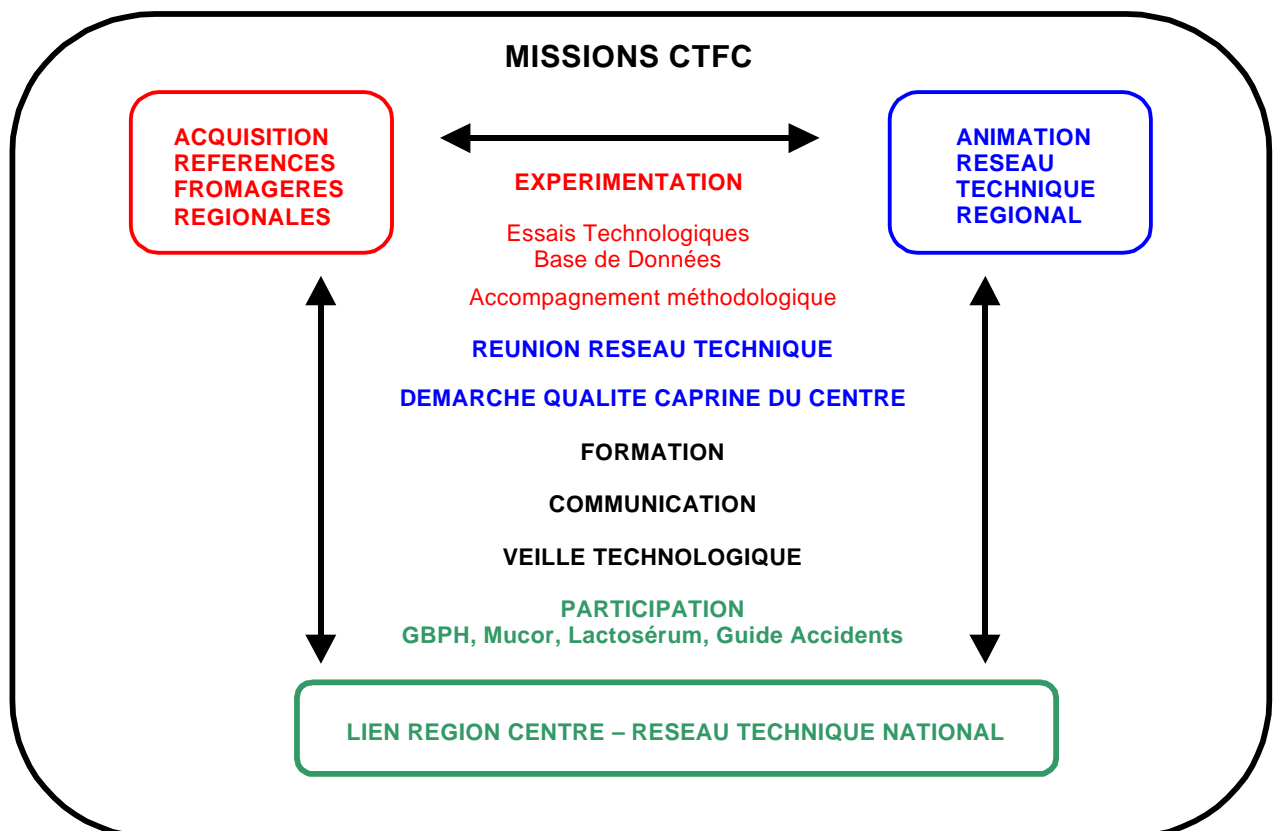
Nous bénéficions, depuis le départ, du soutien de l'ONILAIT, du Conseil Général du Cher et du Conseil Régional. Je Les en remercie.

Depuis 5 ans, un travail important et de qualité a été réalisé, mais le Centre est encore trop peu connu des producteurs et des autres organismes.

Le Comité de Direction a donc décidé de publier semestriellement « C.T.F.C Infos » qui vous permettra de mieux apprécier l'activité du Centre et d'en tirer le meilleur parti.

Bonne lecture à tous.
GANAY

Hubert de
Président du C.T.F.C



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production laitière fermière

Producteurs en dispense d'agrément une obligation réglementaire

Un contexte difficile ...

Les producteurs fermiers sont soumis depuis plusieurs années à la mise en place des directives européennes sur l'hygiène et les produits laitiers (Directives 93 / 43 et 92 / 46). Ces textes s'appuient sur la responsabilité du producteur et son obligation de résultats en matière de santé publique. Ils exigent notamment la mise en place de systèmes de maîtrise des risques dans les exploitations.

Lorsqu'un tel guide existe dans leur filière, les professionnels peuvent s'appuyer sur le GBPH^{*}, validé par les pouvoirs publics. En 1999, les fédérations d'éleveurs bovins et caprins ont ainsi décidé d'engager la réalisation d'un guide pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers.

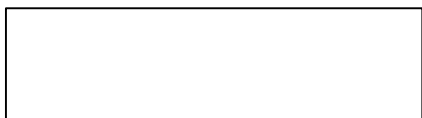
Qui est concerné ?

Si vous êtes producteur fermier (10000 en France) et en dispense d'agrément, le GBPH devient votre référence réglementaire. Pour les autres, producteurs en vente directe ou en agrément sanitaire, ce guide est pour l'instant facultatif, en attendant les orientations des futurs règlements européens.

Une urgence ?

Le guide, avant d'être utilisé, doit être validé par l'Association Française de la Santé et de la Sécurité Alimentaire et par les 3 ministères de tutelle : agriculture, santé et fraudes. Au terme de 2 ans et demi d'examen, sa parution au journal officiel est prévue pour l'automne 2003.

L'appropriation par le producteur en dispense devra alors être effective rapidement, et les services vétérinaires pourront débiter les contrôles et exiger la mise en œuvre du plan de maîtrise défini par le producteur. En cas de refus, des pénalités pourront être appliquées.



Un outil d'accompagnement

Le GBPH se présente sous la forme d'une succession de fiches. Il comprend 3 grandes parties : production du lait, fabrication des produits et opérations générales. Un mode d'emploi, une partie sur l'écologie des germes et un glossaire viennent le compléter.

Chaque fiche liste la cause des dangers sanitaires et propose des moyens de maîtrise, des éléments de surveillance et des actions correctives. Souvent, le savoir - faire du producteur a volontairement été mis en avant en tant que moyen de contrôle.

Ce document de référence permettra au producteur de choisir les éléments qui concernent son exploitation, de les compléter et d'élaborer un plan de maîtrise adapté.

Un suivi technique

Une équipe de travail a rédigé le guide : techniciens spécialisés produits laitiers, Institut de l'Élevage et professionnels régionaux des filières fermières.

Sa diffusion aura lieu au cours de formations, permettant d'accompagner le producteur dans sa démarche. En région Centre, elles seront réalisées en complément des formations à la DQCR^{**}, par les techniciens fromagers et d'élevage départementaux, eux mêmes formés par l'équipe de rédacteurs. Elles débiteront probablement à la fin 2003.

La participation à la formation sera validée par une attestation faisant foi pour les services vétérinaires.

Une participation financière

Une version papier du GBPH, plus attractive que le journal officiel va être publiée. Elle coûtera de l'ordre de 30 Euros. En région Centre, elle sera fournie à la fin de la formation, ainsi qu'un document sur la surveillance des fabrications fromagères fermières.

Sandrine Dollé

Comparaison des profils sensoriels de fromages type Chavignol

Laits et Sérums issus de troupeaux alimentés au Foin et au Pâturage

Eléments de réflexion sur le lien au Terroir

Le pâturage est une pratique traditionnelle dans les élevages de chèvres de la zone AOC Chavignol. Depuis quelques années, l'alimentation au foin s'est développée. Parmi les fromagers qui le pratiquent encore, certains constatent une odeur différente dans la fromagerie lorsque les chèvres pâturent. Une réflexion sur le cahier des charges concernant l'alimentation s'est engagée au sein du Syndicat du Crottin de Chavignol.

Dans ce contexte, le CTFC a été sollicité en 2001 pour apporter des éléments de réponse à la question : « un fromage produit à partir d'un troupeau qui pâture est-il différent d'un fromage produit à partir d'un troupeau alimenté au foin ? » sur les descripteurs sensoriels jugés prioritaires pour les professionnels : Odeur – Goût – Arôme.

Ou « A la recherche d'une aiguille dans une botte de foin » ...

Certaines études ont déjà été menées sur les laits et fromages de vaches notamment par l'INRA. Peu d'études ont été menées sur les laits et fromages de chèvre et aucune n'a encore été menée sur le Chavignol. Il s'agit d'un sujet complexe puisqu'il est reconnu comme difficile de séparer correctement l'effet alimentation pur des autres paramètres tels que les effets de la technologie et d'autres facteurs d'élevage.

A la mesure de ses moyens, le CTFC s'est donc lancé dans ce projet dans l'optique d'apporter des éléments de réflexion au Syndicat, de dégager des pistes d'études complémentaires et aussi de développer ses méthodes d'analyse et des partenariats.

Schéma expérimental

Le protocole a porté sur des laits et lactosérums collectés à deux périodes : fin Mars et mi -Juin. Ils proviennent de 4 élevages de la zone répartis en 2 lots. Les troupeaux constituant un des lots sont nourris au foin en hiver et au pâturage le restant de l'année. Les troupeaux de l'autre lot, lot témoin, sont nourris au foin toute l'année.

Les laits collectés sont aussitôt transformés à l'atelier de fromagerie du CTFC puis affinés chez un affineur local, en conditions standards afin de maîtriser au mieux les biais technologiques. Les fromages sont ensuite dégustés à 3 stades d'affinage (5j- 12j- 28j après emprésurage) par un panel sensoriel de 10 personnes préalablement formé au protocole de dégustation.

Notamment, une note d'intensité de 0 à 5 est attribuée aux familles d'odeur et arôme (lait – ferment- champignon), à l'odeur globale et persistance aromatique ainsi qu'aux 4 saveurs décrivant le goût (amer – acide – salé- sucré).

Une enquête effectuée au cours de la campagne de collecte apporte des précisions sur les conduites d'élevage et notamment sur les rations alimentaires. Des mesures complémentaires sont également réalisées dont des analyses physico-chimiques sur les laits et fromages.

Des tendances à confirmer

Sur les 4 élevages considérés, le pâturage, comparé au foin, aurait un effet perceptible, notamment sur les fromages de 12 jours, en limitant légèrement l'odeur globale et en favorisant légèrement le descripteur sucré. Ces remarques pourraient s'expliquer par les pectines de l'herbe. L'âge de 12 jours serait alors un stade particulier où les effets dus à l'alimentation s'exprimeraient le mieux peut-être parce que les facteurs technologiques commencent à s'estomper et l'effet de l'affinage n'est encore pas prépondérant.

D'autre part, il ressort des travaux que certains descripteurs sensoriels ne sont pas affectés par la différence de régime alimentaire des chèvres. Il ne s'agit, là encore, pas d'une conclusion, puisque l'effet de l'alimentation peut être masqué par d'autres paramètres.

Ce flou nous permet néanmoins, d'avancer que si effet de l'alimentation il y a, alors il est beaucoup moins perceptible que les fluctuations liées aux conduites d'élevage, à la technologie et à l'hétérogénéité au sein des lots qui reposerait notamment sur les flores des laits propres à chaque exploitation.

Soulignons par ailleurs, que d'après les enregistrements en ferme, il semble plus approprié de rattacher cette étude à une comparaison entre système intensif / extensif (distinction faite sur l'utilisation ou non de concentrés), plutôt qu'à une comparaison entre alimentation pâturage / foin.

Des travaux complémentaires seraient donc à conduire pour valider ces tendances. Il est plus prudent de considérer cette étude comme une première approche du sujet, qui permet de dégager de futurs travaux de recherche.

Autres pistes d'études

D'autres descripteurs sensoriels comme la texture pourraient être étudiés ainsi que l'impact de la composition des laits emprésurés (taux d'urée, matière grasse, matière protéique).

La prochaine étude à mener reposerait sur un nombre plus important d'éleveurs. Une autre approche possible serait de solliciter un producteur acceptant de diviser son troupeau en 2 lots homogènes auxquels serait soumis l'un ou l'autre des deux régimes. Sur le plan sensoriel, les fromages pourraient être jugés en terme de typicité cette fois, par exemple par la Commission Agrément Produits, et sur une période longue afin d'intégrer l'impact des saisons.

Néanmoins le sujet restera complexe. Peut-être est-il tout aussi pertinent d'approfondir l'impact des paramètres technologiques de transformation. Le « révélateur » des notes sensorielles résiderait alors dans le savoir-faire du fromager et de l'affineur. L'écosystème des flores présentes en exploitation a sans doute également « son mot à dire » !!

Remerciements

Cette étude s'intègre au projet mené par la Chambre d'Agriculture du Cher « Le pâturage, lien du crottin de Chavignol et son Terroir » dans le cadre du programme Leader II financé par le FEOGA. Elle a été menée en collaboration avec le Syndicat du Crottin de Chavignol, les techniciens caprins de la Chambre d'Agriculture du Cher, l'Institut de l'Elevage, l'Institut de Dégustation de Tours, le laboratoire départemental du Cher, l'Union Régionale Interprofessionnelle d'analyse du Nord-Est et le Centre de Recherche de Documentation Caprine.

Nous remercions particulièrement les producteurs collectés, l'affineur Dubois Boulay ainsi que producteurs, techniciens fromagers et techniciens INAO membres du panel sensoriel.

Claudie Lebas

Brèves ...

➤ Guide Appui Technique Accidents

Le CTFC est chargé d'un groupe de travail national sur l'accident de Peau de Crapaud et graissage, et participe à un groupe sur Poil de Chat et Jaune Fluorescent ...

➤ Etude Lactosérum

Le CTFC participe au comité de pilotage d'une étude nationale sur les effets des pratiques et leur conséquences sur la qualité des sérums et leur repiquage. Ces éléments seront reliés à une étude menée par le CTFC sur des cinétique d'acidification et d'égouttage. Ce travail sera un préalable à des études plus fines sur les sérums de la région Centre et la création à terme d'une banque de lactosérums pour aider les producteurs lors des accidents de fabrication.

➤ Traitements effluents de fromagerie

Une étude est actuellement en cours au niveau national pour tester les différentes méthodes de traitement des effluents et aussi connaître mieux les effets de la distribution de sérum aux animaux.

➤ Réunions C.T.F.C. à venir

18/09/2003 : Réunion du groupe DQCR
23/09/2003 : Formation des nouveaux experts
25/09/2003 : Réunion réseau techniciens CTFC
30/09/2003 : Comité pilotage guide accidents
14/10/2003 : Comité filière caprine I.Elevage
21/10/2003 : Journée mise à jour DQCR 18
06/11/2003 : Réunion Centres Fromagers
18,20,25,27 / 11/2003 : Formation DQCR 18
02/12/2003 : Groupe produits laitiers fermiers

➤ Au prochain numéro ...

Le guide d'appui technique accidents
L'étude sur les cinétique d'acidification
La photographie des A.O.C en région Centre
Les Brèves ...

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter au 02 48 54 30 57 ou ctfc2@wanadoo.fr

Document réalisé avec le soutien financier d'ONILAIT, du Conseil Régional, du Conseil Général du Cher, de la F.A.O.C.C, des Chambres d'Agriculture 18, 36, 41, 45, 58