

From'info

BULLETIN N° 5
AOUT 2006

LE CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE



Un lieu de recherche au service des producteurs...

SOMMAIRE

p. 2
Paquet Hygiène

p. 3
La monotraite
Les brèves

p. 4
Agenda des rencontres
techniques et formations



LE MOT DU PRESIDENT



Le Centre Fromager de Bourgogne.

Un outil complet au service des éleveurs de Bourgogne. Deux techniciennes à l'écoute des problèmes de transformation fromagère : Sandrine DOLLE et Delphine CUVILLIER.

Un tiers du temps de Sandrine est consacré à aider les producteurs de fromages fermiers par des appuis techniques. Il faut savoir que son rôle ne se limite pas aux caprins mais qu'elle intervient également chez les producteurs fermiers de lait de vache et de brebis. La filière caprine a en effet considéré que son rôle était aussi d'assister les collègues fromagers fermiers de ces deux productions puisque leurs soucis sont presque identiques aux siennes.

Leurs démarches vers des signes de qualité sont aussi suivies et soutenues par Sandrine. Où pourraient ils trouver ce type de service ailleurs ? Il nous est donc apparu normal d'assumer ce rôle. Aujourd'hui, les démarches vers des signes de qualité des projets Nivernais, Soumaintrain et Vézelay représentent un autre tiers du temps de Sandrine. C'est donc une action importante pour les départements concernés.

Puis le dernier tiers temps est certes moins valorisant, mais il est indispensable et important puisqu'il concerne les démarches administratives, les relations avec les instances régionales et nationales. Voici rapidement présenté un des volets du Centre Fromager.

Daniel RIZET
Président du Comité de Pilotage

Paquet hygiène : quelles conséquences ?

Depuis le 1^{er} janvier 2006, de nouveaux textes réglementaires, regroupés dans le « Paquet Hygiène », sont entrés en vigueur pour toutes les productions de denrées alimentaires. Ces règlements renforcent l'approche d'obligation et de responsabilité du producteur, mais n'apportent pas de bouleversement pour les producteurs de fromages fermiers. De nombreux textes sont toujours en cours de rédaction et sont donc encore susceptibles d'être modifiés. Un rapide coup d'œil sur quelques points à retenir...

L'agrément et la dispense :

Le détail des pièces à fournir pour le nouveau dossier d'agrément est toujours en cours de discussion. Mais nous savons d'ores et déjà que toute exploitation déjà agréée devra avant fin 2007 compléter son dossier d'agrément avec les pièces manquantes. L'agrément provisoire disparaissant, tout établissement qui est aujourd'hui sous agrément provisoire devra déposer une nouvelle demande (complète) à la DSV. Dans le cas d'un nouveau dossier d'agrément jugé recevable, un agrément conditionnel est donné pour 3 mois. Au terme de ces 3 mois, un contrôle officiel décidera de donner ou non¹ le numéro d'agrément avec publication au journal officiel. Enfin, la marque d'identification a été légèrement modifiée (voir ci dessous). Un délai de 2 ans est accordé pour l'écoulement des étiquettes.



En ce qui concerne la **dispense**, les critères à respecter pour la demander devraient être les suivants :

- La distance avec les établissements livrés est inférieure ou égale à 80 km (possibilité de dérogation en cas de contraintes géographiques),
- SOIT la quantité totale vendue en circuits indirects² ne dépasse pas 250 kg de produits laitiers par semaine (et 800 L de lait traité thermiquement), et 30% de la production totale,
- SOIT la quantité totale vendue en circuits indirects ne dépasse pas 100 kg de produits laitiers par semaine (et 250 L de lait traité thermiquement), quel que soit le pourcentage de vente indirecte.

Dans le cas où vous respectez ces critères, pour obtenir la dispense, vous devez faire une déclaration à la DSV avec une liste détaillée des produits vendus et des établissements destinataires, ainsi que la quantité hebdomadaire produite. Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans à sa date anniversaire. Toute modification importante concernant les points déclarés doit être signalée à la DSV. A noter que les ateliers déjà dispensés devront mettre à jour leur dossier de déclaration avant le 31 décembre 2007.

En attendant la parution officielle des nouveaux textes, les demandes actuelles de dispense ou d'agrément peuvent bien sûr toujours être traitées,

en se basant sur les anciens textes qui ne sont pas encore abrogés.

Le statut de **vente directe** n'apparaît pour le moment pas dans les textes. Le producteur actuellement en vente directe devra donc probablement se référer aux règles appliquées aux dispensés.

Le plan de maîtrise des risques sanitaires

Quel que soit le statut juridique de l'atelier de transformation, **le producteur se doit de mettre en place une procédure permanente de maîtrise des risques sanitaires basée sur** les principes de l'HACCP. Cette procédure doit néanmoins avoir la souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Les **Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène** peuvent ainsi se substituer à la mise en place d'une procédure HACCP individuelle, à condition que le producteur se soit approprié la démarche et l'ait personnalisée. D'autre part, la contrainte des **enregistrements** doit être proportionnelle à la taille de l'entreprise. Ces assouplissements autorisent à baser la surveillance sur des observations qui ne sont pas forcément mesurables (ex : *observation visuelle, toucher*). Un « registre des anomalies » (où sont notées les non conformités sur un point de surveillance et les actions correctives mises en place) est suffisant. L'utilisation d'un agenda ou d'une liste des points de contrôle peuvent être de bons moyens de garder ces enregistrements.

Matériaux traditionnels – caves naturelles

Jusqu'à maintenant, l'utilisation de matériaux traditionnels (bois, cuivre, toiles végétales...) ou de caves naturelles était possible pour les fromages AOC et les petits ateliers à condition d'obtenir une dérogation. Avec le « Paquet Hygiène », les dérogations ne peuvent être accordées que pour les produits traditionnels (l'attribution n'est plus basée sur la taille de l'atelier). Le soin est laissé à chaque état membre de définir ce qu'est un « produit traditionnel ». Les fromages fermiers, les AOC et les IGP devraient, en France, pouvoir être reconnus comme produits traditionnels (négociations en cours également pour les autres produits laitiers fermiers, et les produits apparentés aux AOC). Selon le type de matériel, un produit reconnu comme traditionnel pourrait ensuite bénéficier de **dérogations collectives** (caves, planches d'affinage...), ou devrait demander des **dérogations particulières** à la DSV (barattes, cuves de maturation en bois...).

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site de la FNEC qui est mis à jour au fur et à mesure des prises de décisions réglementaires : www.f nec.fr

¹ L'agrément conditionnel ne peut être renouvelé qu'une seule fois. Donc en cas de 2 refus consécutifs d'agrément, le dossier doit faire l'objet d'une nouvelle demande.

² Il n'y aurait a priori plus de limite sur le nombre d'intermédiaires.

Monotraitement : les résultats du Pradel

La ferme expérimentale caprine du Pradel a étudié, dans le cadre d'un programme national sur le travail (pilote par la FNEC), l'effet de la suppression d'une traite par jour chez des chèvres alpines sur les paramètres zootechnique, technologique et sur le temps de travail. Pour ce faire, 120 chèvres ont été réparties en 2 lots (un lot témoin trait deux fois par jour, et un lot test trait une seule fois). Le niveau d'apport de concentrés était identique et distribué en 2 fois. Les 2 lots ont été suivis pendant 2 périodes (1^{ère} et 2^{ème} moitié de lactation). Voici résumées les principales conséquences de la monotraitement observées sur ce troupeau :

- **Baisse de production laitière de -15 à -20%**, avec des différences importantes selon les chèvres (-10 à -40%), sans lien visible avec le niveau de production initial.
- La monotraitement **peut être pratiquée dès la mise-bas ou sur une période de la lactation**. Néanmoins, pour une application dès la mise-bas, les primipares, dont le tissu mammaire est peu développé, peuvent subir de fortes pertes de production (-30%) au début puis revenir au niveau des adultes au 2^{ème} ou 3^{ème} mois de lactation.
- Les animaux répondent rapidement à la monotraitement : la chute de production est quasiment immédiate, et la production se stabilise au bout de quelques jours.
- Le TB ne varie pas significativement. Par contre, le **TP augmente** avec la monotraitement (+1,2 à +1,9g/kg). Malgré cela, le **rendement fromager n'est pas amélioré** du fait de la diminution du taux de caséines.
- Le nombre de **cellules** est globalement **stable**, ce qui est un indicateur de la santé mammaire. On ne note pas non plus de gêne, ni de conséquence visible sur le comportement des animaux.
- On compte enfin un **gain de temps de travail** (-1h/j en période de pâturage, -45 min en chèvrerie), mais le temps de traite du matin est allongé d'environ 30% et une réorganisation du travail à l'échelle de la journée est nécessaire.

D'après « *Suppression d'une traite par jour chez des chèvres alpines* », ENITAC, PEP Caprins Rhône Alpes
Article complet disponible sur le site du PEP caprin, www.pep.chambagri.fr/caprins

En Bref

Concours régional 2006

Le concours régional des fromages fermiers aura lieu le **samedi 2 septembre à St Maurice de Satonnay (71)**

- ◆ N'oubliez pas de vous inscrire auprès des Chevriers Bourguignons ([contact : Sandrine DOLLE au 03.86.34.22.95](mailto:Sandrine.DOLLE@pep.chambagri.fr))
- ◆ Contactez votre technicien d'élevage ou fromager pour connaître les points de collecte.

Fête du Mâconnais

Le week-end du 2 et 3 septembre sera aussi l'occasion, dans le cadre de la foire cantonale de St Maurice de Satonnay, de fêter l'avènement de l'AOC pour le fromage de chèvre Mâconnais. Des animations autour des fromages et des animaux seront proposées.

FORMATION

Coopération internationale

Pour la 2^{nde} année consécutive, un programme d'échange piloté par le conseil régional de Bourgogne a permis d'accueillir au mois de juin 4 fromagères Sud Africaines au CFPPA de Davayé. Pendant 3 semaines, elles ont suivi des cours sur la transformation fromagère, découvert la culture fromagère régionale et effectué de nombreuses visites.

Formation de techniciens fromagers

La Bourgogne accueillera, au mois de juin 2007, le réseau national des techniciens travaillant sur les produits laitiers fermiers, animé par l'Institut de l'Élevage. Chaque année, cette formation est l'occasion pour une quarantaine de techniciens, de découvrir une nouvelle région fromagère par le biais de présentations de la filière par les acteurs locaux et de visites sur le terrain. C'est aussi le moment privilégié pour faire le point sur les avancées des études menées au niveau de la filière laitière fermière et de la réglementation.

PROGRAMMES NATIONAUX en COURS

Projet texture

Ce projet national vise à quantifier les différences de texture des fromages de chèvres et de voir les conséquences des pratiques technologiques sur la texture. 200 enquêtes téléphoniques ont été réalisées en France dont 30 dans la région par le Centre Fromager de Bourgogne. 80 suivis de terrain plus approfondis (12 en Bourgogne) doivent être réalisés fin 2006, début 2007.

Temps et conditions de travail

L'amélioration des conditions et de l'organisation du travail, ainsi que la simplification des pratiques sont actuellement au cœur des préoccupations de la filière caprine.

Un programme, piloté par la FNEC (Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres) est ainsi en cours pour tenter d'apporter des réponses en terme de gain de temps en fromagerie et en élevage, de diminution de pénibilité, de conséquences économiques et de conséquences sur les performances des animaux et sur la qualité des produits. Les structures locales (Chambres d'agriculture de la Nièvre, de la Saône et Loire et le Centre Fromager de Bourgogne) sont engagées dans plusieurs projets insérés dans ce programme. Parmi ceux-ci, on peut notamment nommer, pour ce qui concerne les fromages, des enquêtes sur le nettoyage en fromagerie, la construction de fiches techniques sur les aménagements en fromagerie, le développement d'équipements innovants... Nous vous tiendrons bien entendu au courant des résultats.

JOURNÉE PORTES OUVERTES

du PEP Caprin Rhône Alpes

Jeudi 14 septembre 2006

sur le site de la Station expérimentale Caprine Régionale du Pradel
à **MIRABEL (07)** près d'Aubenas

THEMES

- Monotraite : les résultats disponibles et les témoignages d'éleveurs caprins
- Moulage en technologie lactique, influence sur la qualité des fromages et sur le temps de travail
- Effluents de fromagerie : « des solutions concrètes »
- La gestion du parasitisme chez les caprins

INFOS PRATIQUES

- A 2h40 de Mâcon (250 km), à 4 h de Dijon (370 km), 4h40 d'Auxerre (470 km) et 4h50 de Nevers (390 km)
- Possibilité de co-voiturage, *contactez votre technicien caprin.*
- **N'hésitez pas à demander des précisions sur ces thèmes au Centre Fromager si vous ne pouvez pas vous rendre aux portes ouvertes.**

Formations : à vos agendas...

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Vous n'avez pas encore construit votre **plan de maîtrise des risques sanitaires** ? Ou vous voulez simplement le remettre à jour ? De nouvelles sessions de formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène sont proposées fin 2006.

- intervenant : Sandrine DOLLE ou Delphine CUVILLIER
- dates et lieux :
 - 5 et 12 octobre 2006 à **Gueugnon (71)**
 - 21 et 28 novembre 2006 à **Jalogny (71)**
 - d'ici fin 2006 dans la **Nièvre**

Commercialisation de vos fromages fermiers

Quelles sont les clés de la réussite pour aborder de nouveaux clients potentiels ? Quelles sont les erreurs à ne pas commettre ? Quel comportement adopter face à son interlocuteur ? C'est à ces questions que répondra la formation *Commercialisation de vos fromages fermiers* en alternant la présentation des « règles » à suivre et leur mise en application par des jeux de rôle.

- intervenant : Daniel MARTELLON
- lieu : Pouilly en Auxois (21)
- dates : mardis 31 octobre et 7 novembre 2006

Cette formation est bien sûr ouverte aux personnes ayant suivi la 1^{ère} session de janvier 2006, mais aussi à tous les autres producteurs de fromages fermiers.

Pour tout renseignement complémentaire ou pour vous inscrire, contactez Delphine CUVILLIER au 03.85.35.89.40.

A NOTER !

Une nouvelle session de Certificat de Spécialisation Caprin commence au mois de novembre. **Vous voulez participer à des cours spécifiques sur les thèmes suivants : élevage caprin, transformation fromagère, gestion technico-économique, commercialisation ? Renseignez vous dès maintenant auprès de Catherine BOUSQUET (CFPPA de Mâcon Davayé) au 03.85.35.83.33**



Rédaction :
Delphine CUVILLIER