



LE CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE

Un lieu de recherche au service des producteurs...

SOMMAIRE

p. 2

**Les portes ouvertes du Centre
Les missions du Centre
L'appui technique**

p. 3

**L'étiquetage de la matière grasse
En Bref**

p. 4

Les formations à venir



LE MOT DU PRESIDENT



2007, une année de transition, une année de mise en place, d'adaptation qui a peut-être donné à certains éleveurs l'impression d'être délaissés.

Aujourd'hui, les rôles sont fixés, en particulier pour ce qui est de l'appui technique en élevage ou en transformation. Le Centre Fromager de Bourgogne vous propose dans la continuité de ce que vous apportiez les Chevriers Bourguignons, une aide lorsque vous rencontrerez les problèmes de transformation. Vous trouverez, ci-joint, un bulletin des différentes formules proposées.

Nous avons pensé que ce service avait sa place, car nous ne pouvons économiquement supporter les conséquences financières qui découlent des fabrications de mauvaises qualités. Une solution doit être rapidement trouvée. Par ailleurs, si nous recherchons une valorisation intéressante de nos produits, ils doivent être irréprochables.

Je n'ai pas la prétention de penser que nous avons la solution à tous les problèmes. Mais soyez assuré(e) que tout sera fait pour vous aider. Le Centre Fromager de Bourgogne travaille en partenariat avec les autres Centres et les Instituts. Par conséquence, d'autres compétences peuvent s'ajouter pour aider Laëtitia MINARD dans le cas de problèmes majeurs, ou de nouvelles fabrications.

Je terminerai mon propos en vous présentant tous mes vœux pour cette nouvelle année. Que 2008 vous apporte, ainsi qu'à vos familles, santé, réussite et bonheur !

Daniel RIZET
Président du Centre Fromager de Bourgogne

PORTES OUVERTES DU CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE

Le 14 novembre dernier, le Centre Fromager de Bourgogne a ouvert ses portes. 70 personnes étaient présentes : producteurs fermiers, techniciens, organismes partenaires et financeurs.

Daniel RIZET, président, a retracé l'historique du Centre Fromager, ainsi que les enjeux de la filière fromagère bourguignonne actuellement.

Cette journée a permis aux représentants des différents organismes qui assurent un soutien administratif ou financier, et à une partie des partenaires, de mieux connaître les missions du Centre Fromager ainsi que les personnes qui assurent son fonctionnement.

Au-delà de l'aspect institutionnel, cette journée d'inauguration a permis aux différents intervenants

de la filière fromagère bourguignonne de se réunir en toute convivialité, autour d'un apéritif puis d'un buffet préparé par le Lycée.

L'après-midi était davantage destiné aux producteurs fermiers et à leurs préoccupations, avec une présentation spécifique de points d'actualités :

- Présentation des résultats de l'expérimentation "Tournesol" du Centre Fromager (une fiche de synthèse sera prochainement diffusée).
- Présentation des aspects réglementaires du paquet hygiène, puis questions-réponses avec les DSV de Bourgogne.

LES MISSIONS DU CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE

Le Centre Fromager de Bourgogne implique l'ensemble des acteurs régionaux concernés par les problématiques de transformation fromagère quelle que soit l'espèce.

Il a donc pour vocation de répondre aux demandes des professionnels des fromages fermiers et identifiés de la région.

Les principales missions de cette association loi 1901 sont :



▪ L'appui technique

Apporter des solutions techniques individuelles auprès des exploitations et transformateurs (appui technique sur la fabrication, sur de nouvelles technologies, mais aussi appui réglementaire), et appui technique spécifique aux productions AOC.

▪ La recherche de référence

Etudes bibliographiques, veille documentaire et expérimentations pour répondre aux problèmes de la filière fromagère bourguignonne.

▪ La formation

Formations diverses sur la transformation fromagère, la réglementation, la qualité... à destination des producteurs, salariés et futurs installés.

▪ Le soutien aux AOC de Bourgogne

Soutien dans le cadre du contrôle interne de l'AOC Mâconnais et de la future AOC Charolais : commissions de dégustation, appui technique aux éleveurs, vérification de l'application du cahier des charges.

APPUI TECHNIQUE FROMAGER

Depuis le départ de la technicienne des Chevriers Bourguignons, l'appui technique fromager est pris en charge par le Centre Fromager de Bourgogne.

Ainsi, dans le cas de problèmes sur vos fabrications, de recherche de mesures correctives et préventives suite à des auto-contrôles non satisfaisants, de développement de nouveaux produits, de besoin d'appui réglementaire... **le Centre Fromager de Bourgogne peut vous aider.**

Dans tous les cas, votre demande doit passer par le Centre Fromager de Bourgogne.

Vous trouverez, ci-joint, le nouveau contrat 2008 avec les tarifs proposés pour un appui technique d'une demie journée (ces tarifs intègrent les aides attribuées par les financeurs du Centre).

Pour tous les cas particuliers, n'hésitez pas à nous contacter au 03.85.35.89.40. !

L'ÉTIQUETAGE DE LA MATIÈRE GRASSE

Informations complémentaires obtenues auprès de la DGCCRF 71

Le nouveau décret « fromage » est paru au mois d'avril dernier, imposant une nouvelle règle pour l'étiquetage de la matière grasse. Tous les produits laitiers doivent désormais **afficher un taux de matière grasse sur produit fini à la sortie de l'atelier de transformation** et non plus un gras sur sec.

- Ces contraintes d'étiquetage ne s'appliquent néanmoins pas pour les produits AOC et autres produits définis, puisque pour ces produits il n'est pas obligatoire d'indiquer sur l'étiquette les taux de matière grasse (quel que soit le circuit de commercialisation) ;
- Pour les produits non définis, l'étiquetage de la matière grasse est conditionné par le mode de commercialisation.

Dans le **cas de fromages commercialisés préemballés**, le pourcentage de matière grasse sur produit fini doit être indiqué sur l'étiquette ou sur une contre-étiquette (comportant le code-barre par exemple).

Dans le **cas de fromages vendus directement par le producteur au consommateur final** (sur les marchés et à la ferme), un étiquetage individuel de la matière grasse n'est pas nécessaire, mais l'information doit être disponible.

Dans le **cas de fromages vendus en vrac à un intermédiaire**, l'indication de la matière grasse peut figurer sur les caisses de regroupement ou sur des documents commerciaux (*bons de livraison par exemple*) dès lors qu'ils accompagnent le produit jusqu'au lieu d'utilisation ou de stockage des fromages auquel ils se réfèrent.

Si la matière grasse est indiquée sur les documents commerciaux, il est nécessaire de mentionner sur les caisses de regroupement des produits:

- l'indication du lot,
- la dénomination de vente,
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale,
- la température de conservation)
- le nom et l'adresse du fabricant.

Si le producteur appose une étiquette sur chaque fromage, cette étiquette peut ne pas comporter le pourcentage de matière grasse dans la mesure où celle-ci est indiquée sur la caisse de regroupement ou les documents commerciaux.

Le pourcentage de matière grasse sera à mentionner lors de la vente au consommateur final à partir de l'information présente sur la caisse de regroupement ou les documents commerciaux.

EN BREF...

LE PROGRAMME « TRAVAIL »

Dédié aux fromagers fermiers et aux éleveurs caprins, ce programme de recherche est maintenant terminé. Les résultats ont été diffusés sur Internet au fur et à mesure de leur arrivée. Un CD-rom de synthèse est disponible au Centre Fromager de Bourgogne ou auprès de vos conseillers départementaux. Vous pouvez aussi consulter les fiches techniques sur Internet (www.fnec.fr) ou les demander au Centre Fromager de Bourgogne.

LE CLASSEUR QUALITE

Cet outil a été construit pour vous aider à rédiger votre **plan de maîtrise sanitaire**, quel que soit votre statut.

Ce document vous permettra aussi de présenter un **dossier de demande d'agrément** complet à votre DSV (que ce soit pour les nouvelles demandes d'agrément ou pour les ateliers déjà agréés).

Ce classeur est disponible au Centre Fromager de Bourgogne au tarif de 15 € (*voir bon de commande joint*).

LE PROGRAMME « MAITRISE DE L'ACIDIFICATION EN TECHNOLOGIE LACTIQUE »

Ce programme de recherche a débuté en 2007. Les premiers éléments issus de cette étude permettent de mieux cerner l'importance de la maîtrise de la phase d'obtention du caillé lactique dans les exploitations fermières.

En effet, 80 % des producteurs fermiers enquêtés par téléphone ont été concernés à un moment ou à un autre par la perte de la maîtrise de leur lactosérum, et cela de façon récurrente pour au moins 30 % d'entre eux.

Des pistes concernant les problèmes d'aspect de caillé et la non-pérennité du lactosérum se dégagent des études de cas menées dans des exploitations concernées par ces problèmes.

Une nouvelle étude de 2 ans démarre avec l'objectif de compléter et de confirmer les résultats obtenus.

En attendant, les résultats de l'enquête téléphonique réalisée auprès de 150 producteurs vous sont présentés en pièce jointe.

L'AOC Charolais avance !

La Procédure Nationale d'Opposition (PNO) concernant la demande de reconnaissance de l'AOC Charolais a eu lieu.

Pendant 2 mois, toute personne intéressée pouvait adresser une opposition motivée auprès des services de l'INAO. Aucune opposition n'a été déclarée.

Une autre étape est donc franchie pour le Charolais !



Portes ouvertes du PEP Caprin le 14 février prochain

Un rendez-vous destiné aux jeunes en cours de formation (CFPPA, Lycées agricoles et MFR) est proposé par le PEP CAPRIN le 14 février 2008 au Pradel (07). Au programme : alimentation, monotraite, temps de travail, pâturage).

Selon les demandes, des voitures groupées pourront être organisées pour cette occasion.

N'hésitez pas à contacter votre technicien caprin ou le Centre Fromager si vous êtes intéressé(e) !

Formations : à vos agendas...

FORMATION AU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Deux nouvelles sessions de formation au GBPH sont organisées pour les producteurs qui n'auraient pas pu suivre les sessions précédentes. Sur 2 jours, ces formations permettent de rédiger le plan de maîtrise sanitaire appliqué à l'exploitation.

1^{ère} session

- lieu : Jalogny (71)
- dates : **les mardis 15 et 22 avril 2008**
- intervenante : Laëtitia MINARD

2^{ème} session

- lieu : Gueugnon (71)
- dates : **les mardis 15 et 22 mai 2008**
- intervenante : Laëtitia MINARD

JOURNEE D'INFORMATION - DOSSIER D'AGREMENT -

Pour aider à la rédaction du dossier d'agrément, le Centre Fromager de Bourgogne a construit un « classeur qualité » reprenant toutes les exigences réglementaires nécessaires dans le dossier d'agrément, et facilitant le classement des pièces à conserver.

Une journée d'information est organisée au printemps pour faciliter la compréhension de cette nouvelle réglementation et pour aider chaque participant à préparer son dossier d'agrément.

En Saône et Loire

- lieu : Charolles
- date : **mardi 11 mars 2008**
- intervenante : Laëtitia MINARD

LES FORMATIONS

EN TRANSFORMATION FROMAGERE

- **Savoir déguster vos fromages** (1 journée), le 15 février 2008.
- **Les accidents de fabrication en fromages lactiques fermiers** (1,5 jours), 13 et 14 février 2008.
- **Les bases de la fabrication de pâtes pressées** (1 journée), le 6 mars 2008.

LES FORMATIONS

EN ELEVAGE CAPRIN

- **Santé des caprins** (5 jours), du 23 au 28 mars 2008.

Contact et inscription :

Centre Fromager de Bourgogne
Laëtitia MINARD
☎ 03.85.35.89.40

contact :

CFPPA de Mâcon Davayé
Catherine BOUSQUET
☎ 03.85.35.83.33

*Rédaction : Laëtitia MINARD
Votre nouvelle technicienne
depuis le 15 octobre 2007.*

