

# From'info

BULLETIN N° 1  
JUN 2005

## LE CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE



**Un lieu de recherche au service des producteurs...**

### Le mot du Président

*Un Centre Fromager en Bourgogne...*

*Il y a quelques années, cela aurait pu surprendre.*

*Or, depuis 10 ans, le paysage caprin s'est profondément modifié. Nous avons perdu pratiquement la moitié des éleveurs et environ 12.000 chèvres. Ce qui n'a pas changé, c'est que 80% de lait est toujours transformé à la ferme. Par contre, la vente à la ferme a diminué, lié à la disparition des petits troupeaux (mises aux normes des laiteries, aménagements pour la maîtrise des effluents).*

*Néanmoins, une grande partie de la production est encore consommée localement (vente directe, GMS départementales).*

*L'élevage caprin est devenu un métier à part entière, et ceux qui le pratiquent ont su conserver leur dignité parce qu'ils vivent, avant tout, de leurs compétences et de leur travail.*

*Ils pratiquent un métier difficile, fait d'astreintes de travail considérables. Ils doivent maîtriser l'élevage, la fabrication et la commercialisation. La mise en marché n'échappe pas à la tendance générale. Le consommateur veut de la tradition, du fermier, mais n'accepte plus les produits qui ne sont pas réguliers dans la forme, l'aspect, la texture et le goût.*

*Pour toutes ces raisons, la profession a poussé ce projet de pôle caprin fromager. C'est un outil, au service des éleveurs, pour une production en mutation rapide. Son champ de compétences est très étendu grâce aux différents techniciens qui y sont rattachés.*

*Bien sûr, cela a été réalisable grâce à nos partenaires : Conseil Général de Saône-et-Loire, Conseil Régional, D.R.A.F., ONILAIT, Chambres d'Agriculture.*

*Il faut maintenant assurer sa pérennité, cela passe par un engagement de nos partenaires sur du long terme. Pour ce qui a été fait et pour la poursuite de ce travail, nous les remercions vivement de leur compréhension.*

*A nous, éleveurs, d'en faire notre outil. Il trouvera sa légitimité par l'utilisation que nous en ferons.*



Daniel RIZET  
Président du Comité de Pilotage

### Le Centre en bref...

- "Centre de Ressources Caprin", créé en août 2003 à Davayé. Recrutement de Géraldine OLIVER, technicienne fromagère
- Suite au départ de cette dernière pour des raisons personnelles, recrutement au 1<sup>er</sup> novembre 2004 de Delphine CUVILLIER
- Rebaptisé "Centre Fromager de Bourgogne" lors du dernier comité de pilotage, en février 2005

Les activités du Centre Fromager sont orientées deux fois par an par un comité de pilotage, composé de professionnels de la filière caprine.

Il a pour vocation de répondre aux points faibles de la filière caprine, identifiés en 2000 à l'issue d'une réflexion régionale :

- La maîtrise technique de la transformation fromagère,
- La formation des producteurs.

Il propose également un appui aux Appellations d'Origine Contrôlées (A.O.C.) fromagères, existantes ou futures, toutes espèces confondues.

# Bilan des premières études

## Banque de lactosérum

Le lactosérum est traditionnellement utilisé pour l'ensemencement du lait dans la région Bourgogne. Afin de limiter le recours aux ferments du commerce, de favoriser la typicité des produits et d'éviter les risques encourus par les échanges de lactosérum entre exploitations, un projet de création d'une banque de lactosérum a été étudié. Le principe d'une telle banque est de sélectionner des lactosérums de bonne qualité (technologique et sanitaire), de les congeler à domicile ou sur un site spécifique et de les mettre à disposition des producteurs de la région qui auraient des problèmes de fabrication (acidification anormale, présence de flore pathogène ou d'altération, etc.).

La Bourgogne n'était pas la première à s'intéresser à ce problème. Ce concept avait déjà été étudié dans d'autres régions sans pour autant avoir été mis en place. L'intérêt que pourrait apporter cette banque commune aux producteurs ne permet pas de justifier



les investissements en infrastructures et en temps liés à son fonctionnement. En effet, de nombreuses analyses microbiologiques conditionnent le choix des lactosérums qu'il faudrait, par ailleurs, renouveler régulièrement, un matériel de stockage adéquat serait nécessaire, de même qu'une organisation logistique importante. **Il paraît pour le moment plus raisonnable de favoriser la technique de congélation de son propre lactosérum.** Les principaux conseils requis pour le choix et la conservation dans les meilleures conditions du lactosérum ont été synthétisés.

► **Fiche technique disponible** ◀



### **Contact :**

Delphine CUVILLIER  
Tél : 03.85.35.02.44

## Typologie des exploitations Bourguignonnes

Afin de mieux connaître les pratiques des producteurs de fromages de chèvres fermiers de Bourgogne, une enquête détaillée a été réalisée dans une soixantaine d'exploitations de la région au travers d'un entretien de plus de 2h30 avec chaque producteur, une visite de la chèvrerie et de la fromagerie.

Plus qu'un simple état des lieux, ces questionnaires permettent de faire un bilan sur les paramètres d'élevage, de traite et de transformation fromagère, mais aussi sur les problèmes techniques rencontrés en fromagerie (problèmes d'acidification, hétérofermentaires, flores d'altération type Mucor, Pseudomonas ou levures...).

Des traitements statistiques, à partir de cette base de données, viennent de commencer. **Une typologie des exploitations et une synthèse des pratiques vont être réalisées. Ces données permettront surtout de mettre en évidence d'éventuelles relations entre les pratiques des producteurs et les problèmes et accidents rencontrés en fromagerie.**

D'autre part, si certaines pratiques se révèlent avoir une incidence sur la qualité des fromages, **cette étude servira aussi de base de travail pour la mise en place d'essais au Centre Fromager de Bourgogne et en exploitations, afin de confirmer et d'approfondir les résultats mis en évidence.**

## Améliorer le rendement

L'optimisation de la valorisation du lait est un souci récurrent de l'ensemble de la profession. L'amélioration du rendement est un des moyens d'y parvenir. Une fiche technique sur le sujet sera disponible en fin d'année.

Des essais sont par ailleurs réalisés à la fromagerie de Davayé, en partenariat avec les terminales STPA du Lycée Agricole. **Ils ont pour objectif de comparer les rendements et la variabilité de poids avec différentes méthodes de moulage (pelle à brie, louche, faisselle).**

# Formations et rencontres techniques

## Bilan de l'année 2004

### Rendez-vous caprins

#### Après-midis à thème en ferme

##### ▪ Les pratiques en fromagerie

Quels sont les gestes à faire et à ne pas faire en fromagerie pour avoir un produit de qualité ?

► *Fiche technique disponible* ◀

##### ▪ La maîtrise de l'acidification et la congélation du lactosérum

Quels sont les principaux conseils pratiques à suivre pour reporter le petit lait par congélation dans les meilleures conditions ? Comment contrôler l'acidification du caillé ?

► *Fiche technique congélation disponible* ◀

### Formations courtes

##### ▪ La méthode Olivier

2 jours à l'issue desquels chacun des 10 participants est reparti avec un plan de maîtrise des risques sanitaires bien amorcé.

##### ▪ Hygiène et désinfection en transformation fromagère fermière

4 sessions d'une journée, animées par les Chevriers Bourguignons.

##### ▪ Gestion des hétérofermentaires

2 jours, 9 participants qui ont appris à *"mener une réflexion pour remonter à l'origine du problème, sans changer leurs pratiques du tout au tout"*

##### ▪ Gestion de l'acidification

2 jours, 6 participants.

##### ▪ Guide des bonnes pratiques d'hygiène

3 sessions, à Jalogny, Charolles et Buxy, 41 participants au total. 2 jours qui ont permis *"d'échanger sur les pratiques et les problèmes de chacun"* et de *"s'apercevoir que, sans le savoir, nous avons mis en place beaucoup de choses pour maîtriser les risques sanitaires"*

##### ▪ UCARE transformation fromagère

Chaque année, au printemps, une formation d'une semaine est proposée pour acquérir les bases nécessaires à la compréhension de la fabrication des fromages.

En 2005, 6 stagiaires ont participé à cette formation.

### Certificat de Spécialisation

#### en élevage caprin et transformation fromagère

Inaugurée au CFPPA de Davayé pour l'année scolaire 2003-2004, cette formation d'un an a été reconduite. Les quatre semaines qui abordent la transformation fromagère ont accueilli 11 stagiaires au printemps 2004. Cette année, 15 personnes (dont 13 de Bourgogne) ont suivi ce cours. La majorité d'entre elles a un projet d'installation à plus ou moins long terme.



Cette formation présente l'avantage de proposer des cours à la carte : des stagiaires extérieurs peuvent suivre certains modules parmi les nombreux thèmes abordés au cours du cursus :

- Systèmes de production caprine
- Cultures pour l'alimentation des chèvres
- Rationnement du troupeau
- Renouvellement du troupeau
- Reproduction
- Maîtrise de l'état sanitaire
- Analyse des résultats technico-économiques
- **Transformation fromagère**, avec entre autres :
  - . composition physico-chimique et microbiologique du lait
  - . bases de la technologie fromagère
  - . affinage
  - . schémas de fabrication des différents types de fromages (lactique, pâte pressée, pâte molle)
  - . ensemencement
  - . accidents de fabrication
  - . suivi de la qualité en fromagerie
  - . signes de qualité
  - . maîtrise des risques sanitaires
  - . conception d'une fromagerie
- Commercialisation des produits de l'élevage caprin.

# A vos agendas !



## Formations courtes

### ▪ Technologie des fromages à pâte pressée

Que ce soit pour reporter le lait au moment où la production est maximale ou pour élargir la gamme de produits, cette formation vous permettra d'acquérir les connaissances requises pour la fabrication de fromages à pâte pressée et pour sa maîtrise.

**Date : 11 au 13 juillet 2005**

**Durée : 2,5 jours**

**Lieu : Davayé**

### ▪ Guide des bonnes pratiques d'hygiène

2 sessions, prévues à l'automne 2005, à Gueugnon et au Creusot.

**D'autres formations courtes seront organisées d'ici la fin de l'année 2005.**

Contact : Delphine CUVILLIER  
Tél : 03.85.35.02.44

## Certificat de Spécialisation caprin session 2005-2006

**Inscrivez-vous dès maintenant !**

Contact : CFPPA de Mâcon Davayé  
Tél : 03.85.35.83.33



## Actions à venir

### Participation à la rédaction du Guide à l'installation régional pour les éleveurs caprins

Pour compléter le guide national actuellement en préparation, une annexe régionale recensera toutes les spécificités bourguignonnes pour toute personne voulant s'installer en élevage caprin en Bourgogne : adresses utiles, contexte économique, systèmes existants...

### Elaboration d'un outil de diagnostic et de suivi des problèmes de staphylocoques et cellules

Cet outil permettra de réagir de façon plus rapide et efficace sur les élevages ayant des niveaux de staphylocoques ou de cellules élevés, occasionnellement ou de façon récurrente. Il fournira aussi des conseils préventifs pour les éviter.



Contact :  
Frédéric JACQUET  
Tél : 03.85.29.55.87

## Points sur les travaux



Les travaux visant à la réalisation d'une salle réservée aux essais et travaux pratiques, d'une salle de réunions et d'une salle pour les permanences des techniciens ont débuté en janvier 2005, parallèlement au réaménagement de l'atelier caprin de Davayé.

La fin des travaux est espérée pour le début de l'année 2006. Ces nouveaux locaux, financés par la région Bourgogne et des fonds européens, permettront de réaliser des expérimentations et d'améliorer l'accueil des formations avec du matériel adapté.



**CONTACT : Centre Fromager de Bourgogne – 71960 DAVAYE**  
Tél : 03.85.35.02.44 – Fax : 03.85.35.02.41 – e-mail : [centre.fromager@sl.chambagri.fr](mailto:centre.fromager@sl.chambagri.fr)