

From'info

BULLETIN N° 3
DECEMBRE 2005

LE CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE



Un lieu de recherche au service des producteurs...

SOMMAIRE

p. 2 :
**savoir vendre la qualité
nutritionnelle de vos
fromages**

p. 3 :
**paquet hygiène, quoi de
neuf au 1^{er} janvier 2006 ?**

p. 4 :
formations



LE MOT DU PRESIDENT



2005 a été l'année d'une réflexion profonde sur l'organisation caprine régionale. Aujourd'hui se dessinent les contours d'une véritable inter-profession dont le point d'encre sera probablement le Centre Fromager de Bourgogne.

Ce pôle aux missions encore un peu méconnues pour beaucoup, sera probablement la pierre angulaire de l'avenir de la production fromagère. Aujourd'hui, y sont réalisés formation, recherche, diffusion, appui aux producteurs et aux signes de qualité.

Demain, une nouvelle mission y sera peut-être intégrée : une structure de réflexion pour toute la filière caprine régionale, sur l'avenir et le développement de la production, sur la communication et la promotion.

Les organisations professionnelles doivent se restructurer. Nous n'avons plus suffisamment de temps à consacrer à toutes, plus assez de professionnels motivés et disponibles pour y participer et assurer ces responsabilités.

Pourquoi ne pas envisager que ce pôle fromager soit demain l'interlocuteur unique auprès de nos partenaires techniques et financiers puisque nous y sommes tous représentés. De tels propos surprendront certainement quelques personnes. C'est à la fois une question et un message.

A l'aube de 2006, je vous présente mes vœux de pleine et entière réussite, ainsi qu'une excellente santé à vous ainsi qu'à votre famille.

Daniel RIZET
Président du Comité de Pilotage

Savoir vendre la qualité nutritionnelle de vos fromages

Dans le bulletin précédent, une rubrique en plusieurs épisodes vous présentant des arguments à fournir à vos clients pour défendre la qualité intrinsèque de vos produits au lait cru vous a été présentée. Après le rôle positif du calcium sur la perte de poids et l'apport de « bon » cholestérol par le lait, cette page vous donne de nouveaux atouts pour vous défendre et même passer à l'offensive si nécessaire.

Consommer du lait contre la goutte ?

La goutte, maladie qui se manifeste par une inflammation très douloureuse des articulations (au niveau du gros orteil surtout), est due à un excès d'acide urique dans le sang.

L'année passée, une étude américaine sur plus de 47.000 hommes a montré une association inverse entre la consommation de produits laitiers et le risque de goutte. Les produits laitiers, et notamment les produits laitiers allégés, se sont avérés protecteurs : ainsi, toute personne consommant 2 verres de lait écrémé par jour ou plus (240 ml/verre) ou encore 2 pots de yaourt maigre par semaine ou plus (240 ml/pot) a un moindre risque.

Aujourd'hui, une équipe de chercheurs de Boston vient confirmer ces résultats. En effet, elle montre que, sur 14.000 personnes, ceux qui boivent du lait au moins une fois par jour ou qui mangent au moins un yaourt tous les deux jours, ont des taux d'acide urique inférieurs à ceux qui n'en consomment pas. Le rôle protecteur des produits laitiers se confirme donc et il semblerait encore plus marqué chez les sujets obèses ou en surpoids.

New England Journal of Medicine 2004 et Arthritis Rheumatoid 2005

Effets probiotiques de la consommation de fromages au lait cru



La consommation humaine d'antibiotiques entraîne un déséquilibre de la flore digestive. Elle peut avoir diverses conséquences : prolifération de champignons, de bactéries résistantes, apparition de troubles digestifs... L'accroissement des résistances par la consommation trop fréquente d'antibiotiques suscite d'ailleurs des inquiétudes chez les médecins. Depuis longtemps, la consommation de micro-organismes d'origine alimentaire (lactobacilles, bifidobactéries, levures...) est empiriquement conseillée pour prévenir des effets indésirables des antibiotiques. Mais peu d'études ont été réalisées pour montrer l'effet probiotique des produits laitiers, c'est-à-dire leur apport en bactéries utiles à l'organisme.

Une étude a donc été menée à Besançon (oct 2002 à mai 2005) sur les effets de la consommation de fromages au lait cru sur la flore intestinale chez des sujets soumis à une antibiothérapie de courte durée.

Les résultats montrent l'impact positif de la consommation de fromages au cours d'une antibiothérapie sur l'émergence de résistances bactériennes et sur la prolifération des levures.

Même s'ils restent à approfondir, ces premiers résultats sont très encourageants. La suite donnée à l'étude permettra, espérons le, de donner des arguments incontestables quant à l'effet positif de la consommation des fromages au lait cru.

Colloque « richesses biologiques de nos terroirs AOC ». Poligny. Septembre 2005

EN BREF

Projet texture

En 2006, le Centre Fromager de Bourgogne participera à un travail sur la texture des fromages lactiques de chèvres. Ce projet coordonné par l'Institut de l'Élevage impliquera 4 régions de production de fromages de chèvres fermiers : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Centre et Bourgogne. Il a pour objectif de déterminer la variabilité des textures de fromages de chèvres et de tenter de voir le rôle des pratiques technologiques sur la texture.

L'accident du « Rouge »

Un travail de documentation sur le rouge apparaissant sur les fromages sera réalisé en 2006. N'hésitez pas à nous faire part de vos expériences.

Paquet hygiène :

quoi de neuf pour janvier 2006 ?

Le « paquet hygiène », composé de 7 règlements pour les professionnels (dont 3 concernent plus directement les producteurs, et notamment les fermiers) adoptés par l'Union Européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène qui sont actuellement dans 18 directives communautaires. La **nouvelle réglementation européenne doit, le 1^{er} janvier 2006, remplacer l'ancienne réglementation** et tous les textes (décrets, arrêtés) qui y étaient liés.

Concernant les produits laitiers, ce seront donc, entre autres, les arrêtés du 30 décembre 1993, arrêté du 2 août 1996 (petits ateliers), du 18 mars 1994 (hygiène de la production du lait) et du 12 mars 1993 (marque de salubrité) qui seront abrogés.

Les règlements d'application ont été votés mais les documents d'interprétation, indispensables à leur mise en œuvre sur le terrain sont encore, pour la plupart, en cours de discussion.

Les **principes généraux** de ce paquet hygiène sont :

- un niveau de protection le plus élevé possible,
- l'analyse des risques,
- la responsabilité des opérateurs à chaque point de la chaîne alimentaire (autocontrôle, traçabilité, retrait et rappels),
- une harmonisation des systèmes de contrôle par les autorités nationales,
- un contrôle des autorités nationales par 150 inspecteurs européens.

Pour appliquer l'analyse des risques, les producteurs ont à leur disposition deux outils : l'HACCP ou les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) lorsque'il existe pour la filière concernée. La valeur du GBPH pour les fabrications des produits laitiers et des fromages fermiers a été validée aussi bien pour les dispensés d'agrément que pour les ateliers agréés.

Le **statut de dispense**, qui n'existait pas dans la plupart des autres pays européens, a par ailleurs été reconnu au niveau européen. Son avenir serait donc assuré avec cependant quelques modifications possibles sur les définitions et conditions de ventes avec ce statut.

L'**agrément** provisoire disparaît à partir du 1^{er} janvier. Il est remplacé par l'agrément

conditionnel, valable 3 mois et renouvelable une seule fois. Le contenu du dossier d'agrément est en cours de révision, et pourrait être décrit de manière plus détaillée. Les agréments déjà obtenus devraient alors être mis à jour.

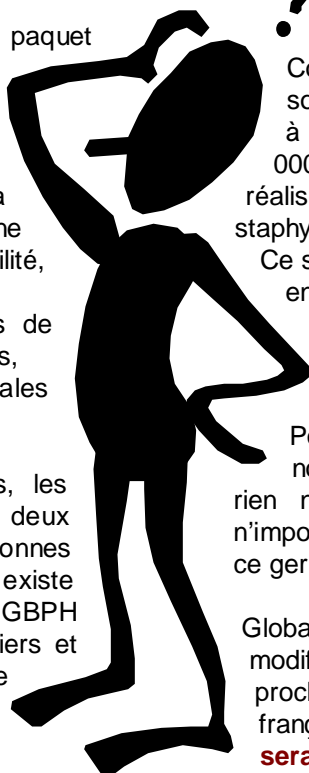
Concernant les **critères microbiologiques**, de nouvelles normes ont été fixées pour une harmonisation européenne et pour être plus en adéquation avec les risques réels. Pour les salmonelles seulement, les critères sont inchangés : on reste à une obligation d'absence dans 25 g de fromage.

Pour Listeria monocytogenes, la norme de base reste la même : absence dans 25g de fromage (dans 1g pour les fromages à pâte dure). Toutefois, une tolérance de 100 Listeria / g à la mise sur le marché est tolérée, sous réserve qu'une étude de vieillissement prouve que dans jusqu'à la mise sur le marché, ce seuil ne soit jamais dépassé. Mais la question de la validation des études de vieillissement n'est pas encore réglée.

Concernant les staphylocoques, les normes sont multipliées par 10 : on reste sur un plan à 3 classes mais avec $m=10\ 000$, $M=100\ 000$. Par contre, les analyses devront être réalisées au moment où le développement des staphylocoques est connu pour être le plus haut. Ce stade reste à définir, et le sera certainement en concertation avec la DSV et avec l'appui d'études ; cependant, pour la plupart des technologies, ce sera probablement sur les fromages au démoulage.

Pour Escherichia coli, il n'y aura plus de norme européenne. Mais, pour le moment, rien ne certifie que les règlements français n'imposeront pas une norme supplémentaire pour ce germe.

Globalement, même s'il était prévu que ces modifications soient appliquées au 1^{er} janvier prochain, tous les textes d'application en droit français n'étant pas encore prêts, **l'application sera pragmatique et progressive.**



Formations A VOS AGENDAS...



Modules de formation en fromagerie

Inscrivez-vous dès maintenant !

Dans le cadre du certificat de Spécialisation caprin, certains cours sur des thèmes précis sont ouverts aux exploitants, salariés, jeunes en Contrat de Professionnalisation... (*financement individuel selon statut*) au CFPPA de Davayé :

Pour plus de détails, veuillez consulter le programme ci joint.

Pour toute information, contacter :

CFPPA de Mâcon Davayé
Tél : 03.85.35.83.33

Autres formations courtes

Argumenter les qualités nutritionnelles des fromages

2 journées pour, d'une part, présenter l'ensemble des arguments disponibles pour défendre les qualités nutritionnelles de vos fromages de chèvres dans une négociation commerciale ou face à un client qui cherche à être rassuré sur ce qu'il mange ; et d'autre part savoir la manière de présenter ces arguments.

Les jeudi 5 et mercredi 25 janvier 2006
à **Pouilly en Auxois (21)**

Guide des bonnes pratiques d'hygiène

De nouvelles sessions seront proposées en 2006. La première aura lieu courant avril (le lieu sera fixé en fonction de la provenance des pré-inscrits).

Inscrivez-vous dès maintenant !

CONTACTS

	Nom	Téléphone	Fax	<i>Email</i>
	Centre fromager de Bourgogne	03.85.35.02.44	03.85.35.02.41	centre.fromager@sl.chambagri.fr
Techniciens caprins	Christian ETIENNE (58)	03.86.93.40.17	03.86.93.40.19	caprinievre@nievre.chambagri.fr
	Frédéric JACQUET (71)	03.85.29.55.87	03.85.29.56.62	fjacquet@sl.chambagri.fr
	Yves LE BOULBIN (89)	03.86.94.22.29	03 86 94 22 23	y.leboulbin@yonne.chambagri.fr
Techniciens fromagers régionaux	Sandrine DOLLE (appui technique)	03.86.34.22.95	03.86.34.28.05	les-chevriers-bourguignons@wanadoo.fr
	Delphine CUVILLIER (formation & recherche références)	03.85.35.02.44	03.85.35.02.41	dcuvillier@sl.chambagri.fr
Animateurs produits identifiés	Nivernais : Christian ETIENNE	03.86.93.40.17	03.86.93.40.19	caprinievre@nievre.chambagri.fr
	Charolais – Mâconnais : Violaine MONNIOT	03.85.29.56.26	03.85.29.56.62	vmonniot@sl.chambagri.fr
	Soumaintrain : Nathalie BERLEMONT	03.86.94.22.03	03.86.94.22.00	n.gaudin-berlemont@yonne.chambagri.fr
	Vezelay : Yves LE BOULBIN	03.86.94.22.29	03 86 94 22 23	y.leboulbin@yonne.chambagri.fr

Rédaction :

Delphine CUVILLIER / Chambre d'Agriculture 71

