

# From'info

**BULLETIN N° 7**  
**SEPTEMBRE 2007**

## LE CENTRE FROMAGER DE BOURGOGNE



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

### SOMMAIRE

**p. 2**

**Les portes ouvertes du Centre  
L'étiquetage de la matière grasse**

**p. 3**

**En Bref**

**p. 4**

**Les formations à venir**



### LE MOT DU PRESIDENT



*Vu la hausse des prix des céréales, l'année 2007 sera pour nous une année d'augmentation importante des coûts de production. Mais pourrions nous reporter cette hausse sur nos clients ?*

*Nous exerçons un métier à part entière, mais très particulier car nos résultats dépendent à la fois de notre compétence en élevage et de notre capacité à fabriquer un bon produit. La valorisation de ce savoir se fait par l'établissement des prix de vente en prenant en compte l'amortissement de l'outil de production, mais aussi en valorisant notre savoir-faire et le temps que nous consacrons à notre production. Pour cette raison, accepter de prendre des marchés en cassant les prix est une solution peu judicieuse, qui, de plus, rend les installations de jeunes encore plus difficiles.*

*Une chose est certaine : nous devons être encore plus performants. La qualité de nos produits devra être excellente. C'est à cette condition qu'il nous sera possible de faire accepter et de justifier auprès de notre clientèle, l'effort que nous lui demandons..*

*Le Centre Fromager de Bourgogne qui est aujourd'hui opérationnel et qui sera inauguré cet automne est là pour vous aider. Il engrange des références dans les domaines de l'élevage, la transformation, le temps de travail, l'installation et la commercialisation. Je vous invite donc à participer à cette inauguration qui vous permettra de vous rendre compte du travail réalisé et de l'assistance que ce centre peut vous apporter.*

Daniel RIZET  
Président du Centre Fromager de Bourgogne

# Portes ouvertes du Centre Fromager de Bourgogne

Depuis sa création en 2003, le Centre Fromager de Bourgogne s'est appliqué à répondre aux diverses attentes des professionnels de la filière. Afin de faire le point sur les missions qui lui sont confiées et sur les actions qu'il a réalisées ou réalisera à l'avenir, une journée portes ouvertes sera organisée prochainement.

**Venez nombreux aux  
portes ouvertes de  
votre Centre Fromager  
de Bourgogne  
en novembre.**

Pour tout renseignement, contactez  
Delphine CUVILLIER au 03.85.35.89.40

## Le matin

- Inauguration officielle du Centre
- Visite du site de Davayé

## L'après-midi

- Présentation des missions du Centre et des actions réalisées
- Les résultats de l'essai sur l'alimentation des chèvres en graines de tournesol
- Les évolutions de la réglementation fromagère fermière
- questions/ réponses

## L'étiquetage de la matière grasse

Le nouveau décret « fromage » est paru au mois d'avril dernier. L'une des nouveautés impliquées par celui-ci est une nouvelle règle pour l'étiquetage de la matière grasse. Tous les produits laitiers devront 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. Du fait de la grande variabilité des fromages fermiers, cela pose de réels problèmes d'application.

Ces contraintes d'étiquetage ne s'appliquent néanmoins pas dans 2 cas :

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

Pour les autres, afin d'atténuer les difficultés, il a été proposé de fournir aux producteurs des références préétablies permettant d'estimer les taux de matière grasse de leurs produits en fonction de la nature du lait utilisé (lait de vache, chèvre, brebis), du stade de lactation, de la technologie fromagère appliquée, et du stade d'affinage. Une étude, pilotée par le Centre

Fromager de Carmejeane visant à recenser les données disponibles pour les différents fromages fermiers rencontrés est en cours. Il s'agira de voir si, sur la base des données disponibles auprès de différents syndicats et centres techniques, la réalisation de tables de valeurs références est possible.

Enfin, un délai d'écoulement des étiquettes imprimées avant la parution du décret est toléré dans la limite du « fonctionnement normal » de l'entreprise.

*D'après la note d'information sur la parution du décret fromage éditée par la FNEC.*

### L'AOC Charolais avance !

La Commission Permanente du Comité National des Appellations laitières, agro-alimentaires et forestières de l'INAO, a, lors de sa séance du 4 juillet dernier, émis un **avis favorable sur la mise en œuvre de la Procédure Nationale d'Opposition (PNO) concernant la demande de reconnaissance de l'AOC Charolais**. Pendant 2 mois, toute personne intéressée peut adresser une opposition motivée auprès des services de l'INAO.

**Une autre étape est donc franchie pour le Charolais !**



# En BREF...

## Le classeur qualité

Cet outil a été construit pour vous aider à rédiger votre **plan de maîtrise sanitaire**, que vous soyez en agrément, en dispense d'agrément ou en vente directe. Il s'agit aussi d'un document qui vous permettra 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 qui doivent tous remettre à jour leur dossier d'ici août 2008). **Ce classeur est disponible au Centre Fromager de Bourgogne** au tarif de 15 € (*voir bon de commande joint*).

## Le programme travail touche à sa fin...

Dédié aux fromagers fermiers et aux éleveurs caprins, ce programme de recherche se termine fin 2007. Les résultats ont été diffusés sur Internet au fur et à mesure de leur arrivée. Un CD-rom de synthèse sera bientôt élaboré et diffusé.

Des « Rendez-vous » caprins et fromagers seront organisés sur le sujet en fin d'année.

Vous pouvez néanmoins déjà consulter toutes les fiches techniques sur Internet ([www.fnec.fr](http://www.fnec.fr)) ou les demander au Centre Fromager de Bourgogne. Parmi les dernières concernant la fromagerie, vous trouverez notamment pour les fabrications lactiques :

- Conception et agencement des locaux de fabrication,
- Enquêtes sur le travail au cours du séchage et de l'affinage de fromages de chèvre à pâte lactique,
- Le nettoyage du matériel de fromagerie en technologie lactique,
- Matériel ergonomique,
- Report du lait et du caillé de chèvre pour la fabrication de fromage à pâte lactique.

Et bien d'autres sur les autres technologies...

## Appui technique Fromager : du nouveau !

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 autocontrôles non satisfaisants, de développement de nouveaux produits, de besoin d'appui réglementaire... **le Centre Fromager de Bourgogne peut vous aider.**

Pour assurer une réponse pour toute la région et dans des délais acceptables, il a été décidé de faire intervenir des structures partenaires en fonction de la zone d'implantation de chaque atelier fromager. Mais le Centre Fromager reste votre premier interlocuteur.

**contact et renseignements :**

**Centre Fromager de Bourgogne**

**☎ 03.85.35.89.40**

## Concours régional

Le concours régional a eu lieu cette année dans la Nièvre à St Pierre le Moutier le 20 mai.

Le concours a mobilisé 30 éleveurs dont 2 en Côte d'Or, 13 dans la Nièvre, 9 en Saône et Loire, 6 dans l'Yonne.

Un plateau de 80 fromages et produits laitiers fermiers (59 en chèvre, 17 en vache et 4 en brebis), répartis dans 15 catégories, a été présenté. 46 médailles ont été décernées (13 d'or, 18 d'argent et 15 de bronze), en fonction du classement, de la note attribuée et du choix du jury.

## Portes ouvertes du PEP Caprin le 16 octobre prochain

Le rendez-vous annuel des éleveurs de chèvres et transformateurs de lait en région Rhône Alpes aura lieu cette année à Echallas (30 min au sud de Lyon). Le thème phare de cette journée sera le « **travail en élevage caprin** ».

Des voitures groupées seront organisées pour cette occasion. N'hésitez pas à contacter votre technicien caprin ou le Centre Fromager pour plus de renseignements !

## Evaluer et maîtriser la texture des fromages de chèvres jeunes à coagulation lactique

Après avoir mis au point des méthodes de mesure instrumentales adaptées au fromage de chèvre lactique et entraîné un jury d'experts, ce projet vise à caractériser la diversité de texture rencontrée sur le terrain tout en identifiant les facteurs d'influence.

Plus de 200 enquêtes téléphoniques et 72 enquêtes de terrain ont été réalisées en Bourgogne et dans d'autres régions.

Les premiers résultats montrent qu'une diversité existe au niveau des fromages jeunes lactiques que l'on peut classer en 5 catégories. L'ensemble des données et des prélèvements n'a pas encore pu être valorisé, mais il apparaît déjà que les taux de lait, la conduite de l'acidification et de l'égouttage ont une certaine influence sur la texture des fromages.

L'ensemble des résultats est attendu pour début 2008.

# Formations : à vos agendas...

## Journées liées à la réglementation et à l'application du Paquet Hygiène

### 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<sup>ère</sup> session

- lieu : Jalogny (71)
- dates : **les jeudis 20 et 27 septembre 2007**
- intervenant : Delphine CUVILLIER

#### 2<sup>ème</sup> session

- lieu : Gueugnon (71)
- dates : **les mardis 23 et 30 octobre 2007**

### JOURNEE D'INFORMATION SUR LA MISE A JOUR DU DOSSIER D'AGREMENT

Le paquet Hygiène qui est en application depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006 et l'arrêté du 8 juin 2006 concernant l'agrément des établissements de transformation impose aux fromagers fermiers de mettre à jour leur dossier d'agrément existant d'ici le 8 août 2008.

Pour aider à sa rédaction, 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.

Des journées d'information sont organisées à l'automne pour faciliter la compréhension de cette nouvelle réglementation et pour aider chaque participant à préparer son dossier d'agrément. Du temps sera également réservé pour faire des questions / réponses sur le sujet.

#### En Saône et Loire

- lieu : Jalogny
- date : **mardi 2 octobre 2007**

#### En Côte d'Or

- lieu : Pouilly en Auxois
- dates : **jeudi 18 octobre 2007**

contact et inscription :  
Centre Fromager de Bourgogne  
Delphine CUVILLIER  
☎ 03.85.35.89.40

## Les formations en transformation fromagère

Chaque année est organisée à Davayé une formation de 10 jours à la transformation fromagère. Mêlant théorie et applications pratiques, cette formation est destinée aux novices afin de découvrir les bases de la fabrication des fromages, mais aussi aux producteurs désireux de mieux comprendre comment adapter leur fabrication.

Cette formation se déroule sur 2 semaines.

- lieu : Davayé (71)
- dates : **du 26 au 30 novembre 2007 et du 11 au 15 février 2008**

## Les formations en élevage caprin

Vous voulez approfondir vos connaissances sur l'élevage des chèvres ? Voici quelques formations organisées à Davayé auxquelles vous pourrez participer :

- **Alimentation des caprins** (5 jours), du 10 au 14 décembre 2007
- **Reproduction des caprins** (5 jours), du 4 au 8 février 2008
- **Santé des caprins** (5 jours), du 23 au 28 mars 2008

contact : CFPPA de Mâcon Davayé  
Catherine BOUSQUET  
☎ 03.85.35.83.33

## Mieux vendre vos fromages (et autres produits fermiers)

Quelles sont les clés de la réussite pour aborder de nouveaux clients potentiels ? Négocier sans brusquer ? Adapter son discours à son interlocuteur ? C'est à ces questions que répondra la formation en alternant la présentation des « règles » à suivre et leur mise en application par des jeux de rôle.

- intervenant : Daniel MARTELLON
- lieu : Auxerre (89)
- dates : **18 septembre et 2 octobre 2007**

contact : Chambre d'agriculture 89  
Nathalie BERLEMONT  
☎ 03.86.94.22.22

Rédaction : Delphine CUVILLIER