



From'info n°27

Mai 2020



Que de défis !!!

Nous sommes tous impactés par ce qui est en train de se passer. La filière a tremblé à l'annonce du confinement et pendant ses premières semaines. La situation semble petit à petit se rétablir pour les fromagers, mais au prix d'adaptations à plusieurs niveaux. À travers le pays, tous les acteurs de la filière ont dû faire face à cette situation. Chacun dans son contexte, nous avons ainsi vu naître de nombreuses initiatives d'entraide entre collègues fromagers et entre filières agricoles. À commencer par le dynamisme individuel pour adapter les fabrications et techniques de report de lait et mettre en œuvre des leviers tant à l'élevage qu'en fromagerie. Le Centre Fromager a pu continuer ses appuis à distance et vous accompagner. Les ventes, dans des conditions nouvelles, ont pu reprendre et les consommateurs montrent chaque jour leur soutien et leur attrait pour la production fromagère fermière et ses produits. Nous savons que ce travail est dur et prenant mais la reconnaissance des consommateurs est bien là. Souhaitons que l'entraide continue surtout auprès de ceux qui sont davantage fragilisés par cette crise. Nous devons continuer à avancer vers des produits maîtrisés de hautes qualités sanitaire, organoleptique, et environnementale.

EDITO

Jean-Philippe Bonnefoy, président du Centre Fromager de Bourgogne



Un centre technique
au service des producteurs

Sommaire

Edito	1	L'utilisation du lactosérum dans l'alimentation des porcs reste autorisée	4
Des nouveautés dans l'utilisation et la justification des DDM et DLC	2 - 3	Solutions de report et ressources documentaires techniques	4-5
		Sécurité alimentaire et COVID-19	6
		Agenda 2020 : formations et manifestations	7

Activité en région

RESTER INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE MALGRÉ LA CRISE Des nouveautés dans l'utilisation et la justification des DDM (anciennement DLUO) et DLC



©Anne-Laure Bontemps

La DGAL a publié la veille de Noël 2019 une instruction technique sur la durée de vie des aliments.

L'annexe V est spécifiquement dédiée aux mesures de flexibilité pour les acteurs des produits laitiers fermiers et artisanaux. Les deux principaux changements sont les suivants :

- Les faisselles changent de statut et sont désormais soumises à DDM et plus à DLC.
- Pour les produits soumis à DLC, des durées de vie usuelles ont été définies pour la plupart des produits laitiers. L'utilisation de ces durées de vie-type abroge l'obligation de faire des tests de vieillissement en tant que tels.

Les éléments clés de cette annexe sont contenus dans la figure et tableau ci-après :

Catégorie de produit	Durée de vie usuelle**
Beurre cru dont pH < 4,7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4,7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 5 jours
Crème crue avec ferment	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts	≤ 21 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits portionnés ou râpés sous atmosphère modifiée	≤ 21 jours
Produits portionnés ou râpés sous vide	≤ 3 jours
Lait fermenté	≤ 3 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs,...) sur base pasteurisée	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs,...) sur base crue	≤ 7 jours

Ces durées de vies usuelles s'entendent sous réserve du respect des températures de conservation suivantes :

≤ à + 4°C pour les produits non fermentés

≤ à + 8°C pour les produits fermentés

** : Les opérateurs qui veulent aller au-delà des propositions devront avoir recours à des tests de vieillissement classiques.



Une DDM est-elle apposée sur le produit laitier ?

NON

NON, mais une DLC

Fromage blanc, fromage frais, faisselles, fromages de type caillé doux (caillé à dominante présure), fromages affinés*, fromages à pâte pressée, beurre pasteurisé, crème glacée, confiture de lait. (NB : fromages au lait cru, thermisé ou pasteurisé)

Beurre cru, crème crue, desserts lactés (crèmes desserts par exemple), yaourts, fromage frais de lactosérum (sérac, brousse), lait fermenté, lait pasteurisé, crème pasteurisée, tous les produits tranchés ou râpés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Pas de test de vieillissement

En plus des analyses à J0, le producteur effectue des analyses de vérification à J final (n=1) sans variation de température

La DLC appliquée est celle usuellement mise en œuvre ? (cf tableau ci-dessous)

NON

NON

Validation par l'historique de la filière.

Vérification : en plus des analyses à J0, analyses régulières à J final (n=1) sans variation de température.

Validation : test de vieillissement avec n=5

(+ analyses à J0 en parallèle afin de vérifier la qualité du produit en sortie d'atelier)

Critères réglementaires du R 2073/2005 (sécurité + hygiène) + flore d'intérêt (levures/moisissures, entérobactéries, Bacillus cereus...).

Remarques : le professionnel peut remplacer une analyse de routine à J0 par une analyse de J final.

Critères réglementaires du R 2073/2005 (sécurité + hygiène) + flore d'intérêt (levures/moisissures, entérobactéries, Bacillus cereus si ingrédient végétal).

* Sur les fromages affinés, une protéolyse avancée conduit à des défauts d'aspect ou de texture, voire d'odeur (type urée) sans pour autant constituer un indicateur de la présence de danger (germe pathogène) pour le consommateur

Vous pouvez consulter la note complète au lien suivant :

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-861/telechargement>





SOLUTIONS DE REPORT ET RESSOURCES DOCUMENTAIRES TECHNIQUES

Pendant cette crise, vous avez été nombreux à mettre en place des solutions de report de lait pour limiter au maximum les pertes : nouvelles technologies, nouvelles pratiques (format, sous vide, congélation). Il est important que ces produits correspondent à votre objectif de qualité. Pour faciliter le transfert d'informations et faciliter la mise en œuvre, le réseau national Produit Laitiers Fermiers (PLF), dont le Centre Fromager fait partie, a mis au point un tableau de synthèse des techniques de report accompagné de fiches techniques.

Vous pouvez consulter cette synthèse, sur le site de l'Idèle, en cliquant sur :

 [« Tableau de synthèse des solutions de report »](#)

Vous pouvez accéder à l'ensemble des annexes en :

Technologie lactique :



[Report de fromages lactiques](#)

[Diversification fromagère en technologie lactique](#)



© J. Barral



© C. Léonard



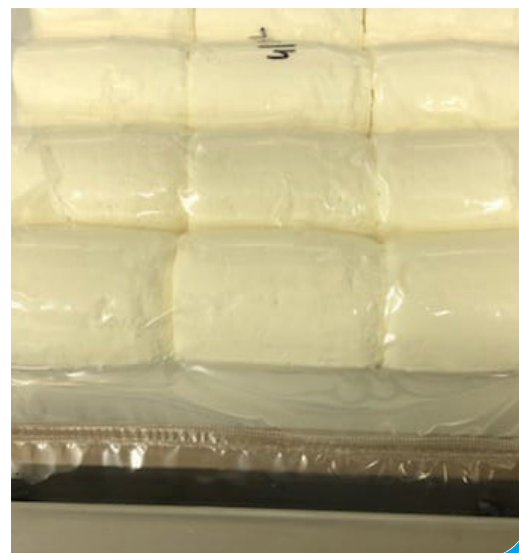
© Chèvrerie la Trufière



[Caillé congelé](#)

[Report de caillé lactique par congélation](#)

[Fiche GBPH report par congélation](#)



[Fiche GBPH report mise sous vide ou sous atmosphère modifiée](#)



Pâtes pressées non cuites :



Le matériel en pâtes pressées non cuites

Fabriquer des fromages à pâtes pressées non cuites

Report de tommes de chèvre sous vide

Fabrication de pâtes pressées non cuites

Fondamentaux sur acidification/égouttage des pâtes pressées non cuites



© Gaec Leclère



© Gaec Leclère



© C. Comereuc



Autre :

Conservation du beurre



© Ferme de l'Abergement



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET COVID-19

La commission européenne a édité un document de questions-réponses sur le COVID-19 et la sécurité alimentaire.

Voici certaines questions auxquelles ce document répond :

- Quel est le risque d'infection par le COVID-19 lié aux produits alimentaires ?
- Quel est le risque de transmission du COVID-19 par l'intermédiaire des emballages alimentaires ?
- En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, comment puis-je protéger mes salariés de l'infection ?
- Lors de la vente comment me protéger et protéger mes clients ?

Par ailleurs, un avis de l'ANSES précise que : « *Aujourd'hui, aucune donnée scientifique ne laisse penser que le virus peut nous contaminer par voie digestive. Toutefois la possibilité d'infecter les voies respiratoires lors de la mastication d'un aliment contaminé ne peut pas être totalement exclue.* »

Le document complet et facile à prendre en main est à retrouver sur :

 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_fr.pdf

L'UTILISATION DU LACTOSÉRUM DANS L'ALIMENTATION DES PORCS RESTE AUTORISÉE

Certains d'entre vous ont soulevé des questions sur l'application de la nouvelle réglementation liée à la biosécurité en élevage porcin (dans le cadre de la lutte contre la peste porcine africaine notamment). Nous avons interrogé Julie Alcaraz, référente dans ce domaine à la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire.

Selon l'Instruction technique DGAL/SDSPA/2019-47 du 21/01/2019 et « conformément à l'article 5 [de l'arrêté du 16 octobre 2018], les suidés détenus dans l'exploitation ne doivent pas être nourris par des déchets de cuisine et de table y compris issus directement de chez l'éleveur ». Or, le lactosérum issu de la transformation laitière est considéré comme un sous-produit et non comme un déchet. L'utilisation de lactosérum comme alimentation porcine reste donc autorisée. Il conviendra cependant de le stocker de telle sorte qu'il ne soit pas attractif, ni consommé par les suidés sauvages (sangliers). Rappel : le lactosérum ne se substitue pas à l'abreuvement en continu par de l'eau claire (obligation liée au bien-être animal).

En cas de cession de lactosérum à une exploitation détenant des porcs, vous devrez établir un bon de livraison indiquant l'origine, la date, la quantité, la catégorie de lactosérum (doux, acide, issu de fabrication au lait cru) et les coordonnées de l'exploitation destinataire.

Consultez les textes réglementaires :

Arrêté du 16 octobre 2018 : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037501487>

Instruction technique DGAL : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-47>



© M. Chapelotte



Formations & Agenda

Formations au Centre Fromager de Bourgogne (Davayé – 71)

CHANGEMENT DE DATE ! - GBPH produits laitiers les 25 et 26 juin

- **Semaine technologie fromagère** du 8 (après-midi) au 12 juin (fin de journée). Fabrications multi-produits les matins, suivis de fabrications et cours en salle les après-midi.

Informations administratives et inscriptions : sabrina.millet@educagri.fr

Informations contenu : guillemette.allut@bfc.chambagri.fr

- **GBPH produits laitiers** au GAEC du Champ Beaublé dans l'Yonne (Septembre, date précise à confirmer)

Le maintien de ces formations sera confirmé par la direction de VitiCap (CFPPA de Mâcon-Davayé) dès que possible, au regard de l'évolution de la situation sanitaire et du nombre d'inscrits.

Concours régional de Bourgogne

Dans le contexte actuel, nous sommes au regret de vous informer que le concours régional et la Fête de la Chèvre prévus initialement le 5 juillet à l'Hippodrome de Paray Le Monial sont annulés. Le concours sera peut-être reporté à Nuits-Saint-Georges au mois de septembre si la Fête des Fromages de Nuits est maintenue. L'information vous sera communiquée dès que possible.



Journée technique régionale et AG du Centre Fromager de Bourgogne

Retenez la date du 10 novembre 2020. La journée se déroulera au GAEC du Champ Beaublé à Blacy dans l'Yonne.

Conception et rédaction: Guillemette ALLUT

Centre Fromager de Bourgogne / Chambre Régionale d'Agriculture de Bourgogne -

Guillemette.allut@bfc.chambagri.fr

Conception et montage : Anne Laure DESCOMBIN annelauredescombin@gmail.com



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

