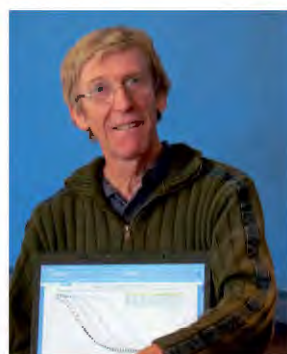


From'info n°25

Septembre 2019

Que de défis !!!



Vous producteurs fermiers, vous êtes confrontés en permanence à des contraintes. Qu'elles soient réglementaires, techniques ou économiques... Mais quelle joie dans ce métier qui fait de nombreux envieux ! Fabriquer des produits qui font plaisir, qui font discuter, qui posent des questions pour certaines scientifiques dont nous n'avons pas forcément la réponse. La réflexion récurrente des consommateurs, elles mangent quoi vos chèvres ? Le fromage est meilleur parce que vos chèvres pâturent ! Nos réponses avec les pirouettes qu'il faut... Bah si vous voulez, mais ce qui est sûr c'est que nous faisons des fromages au « lait cru », pas besoin de chauffer le lait pour détruire des germes indésirables, preuve en est mes enfants ils en boivent tous les jours ! La transformation au lait cru c'est un enjeu déterminant pour notre filière, on pourrait également parler du lien au terroir, de la diversité des produits...

Vous producteurs fermiers, vous savez qu'il est déterminant de maîtriser les grands piliers de la production et de la transformation : savoir conduire un troupeau, qu'il soit en bonne santé, produire du lait de qualité, maîtriser et contrôler les paramètres techniques, s'équiper avec le matériel adéquat... Et puis le vendre ce produit, trouver les bons circuits, savoir en parler...

Vous producteurs fermiers, vous avez choisi un métier qui allie un projet professionnel et personnel mais avec beaucoup d'astreintes et pour ce faire vous êtes un lieu d'innovation.

Vous producteurs fermiers, vous participez au défi environnemental et pourquoi pas énergétique qui vous a été posé par la société, vous occupez les espaces, vous faites vivre les campagnes...

Vous les producteurs fermiers, vous avez été à l'initiative de la création des centres techniques parce que vous avez envie de comprendre, de vous réunir pour discuter... Alors en permanence, parce que le monde s'accélère et que l'urgence est quotidienne, et que nous voulons aller à l'essentiel, on expérimente, on se documente...

Longue vie à Cette gazette !!!!!

Yves Lefrileux,
Responsable des expérimentations

OLIOF



Sommaire

Fête des fromages de Soumaintrain, retour chiffré	2	La filière laitière en Morvan s'organise	6
Règles d'étiquetage des produits frais	3	Actualité « lait cru »	7
La Brousse du Rove : Zoom sur une prochaine AOP	4	Agenda formations/filière/salons et concours	8

Activité en région

La fête des fromages de Soumaintrain le 23 juin dernier,

Retour chiffré sur les concours des produits laitiers fermiers
et sous AOP/IGP de Bourgogne :



2 concours : 21^e concours des produits laitiers fermiers de Bourgogne et 3^e concours des produits laitiers sous AOP et IGP de Bourgogne.

69 producteurs engagés issus des 4 départements de la Bourgogne !

265 échantillons en compétition

76 jurés présidés par M. Claude Maret, président de la Fédération des crémiers fromager de France et parmi lesquels les deux Meilleurs Ouvriers de France 2015 : M. Ludovic Bisot, fromager à Rambouillet (78) et local de l'étape et M. Marc Janin, crémier fromager à Champagnole (39).

25 tables de dégustation

3 heures de délibération !!

30 bénévoles

1 église pleine !!



134 médailles décernées :

37 médailles d'Or :
des produits ayant obtenu
une note moyenne
supérieure à 16/20 !!

60 médailles d'Argent

37 médailles de Bronze



Réglementation

Règles d'étiquetage des produits soumis à DLC et pré-emballés comme le yaourt, crème, faisselle...

Informations à indiquer sur l'étiquetage :

- Dénomination du produit ;
- Préciser l'espèce laitière (si autre que vache) dans la dénomination du produit ;
- Nom et adresse de l'exploitation ;
- Liste des ingrédients : les produits qui ne contiennent que des ingrédients laitiers : de la présure, des ferments et du sel ne sont pas soumis à l'affichage des ingrédients (c'est le cas du yaourt nature, de la faisselle...).

Si le produit est soumis à l'affichage des ingrédients (présence d'ingrédient autre que ceux cités ci-dessus) ; il faut alors afficher les ingrédients par ordre décroissant de quantité et en mettant en évidence (gras ou surlignés) les allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ; œufs et produits à base d'œufs ; soja ; lait et produits à base de lait ; arachides ; fruits à coques (noix, amandes, noisettes...) ; moutarde...

En cas d'ajout d'arômes ou de préparation de fruits, la liste des ingrédients doit indiquer l'ensemble des ingrédients des arômes et préparations de fruits.

Les ingrédients ajoutés et précisés dans la dénomination du produit doivent être accompagnés de leur pourcentage dans le produit fini : pourcentage du fruit (et non de la préparation de fruit), pourcentage de sucre dans le produit fini.

Pour les additifs ils doivent être précédés de la catégorie d'additifs à laquelle ils appartiennent (colorants, épaississants, conservateurs, stabilisants...)



- Matières grasses (lait entier, au lait partiellement écrémé) ;
- Traitement thermique du lait si non défini par le produit (au lait cru, thermisé ou pasteurisé) ;
- À conserver entre 0 et +6°C ;
- Origine du lait (« origine : France ») sauf pour les produits fermiers. Si ajout de poudre de lait obligation d'indiquer l'origine de la poudre de lait mise en œuvre ;
- À consommer jusqu'au « JJ/MM » (La Date Limite de Consommation doit être validée par une analyse à DLC réalisée par un laboratoire) ;
- N° de lot (qui peut être remplacé par la DLC si le lien peut être fait en interne) ;
- Poids (en g, en ml, ...) ;
- Estampille sanitaire pour les ateliers agréés ;

Peut se simplifier par « au lait cru entier de ... »

- Étiquetage nutritionnel non obligatoire pour les produits vendus à un magasin de détail local qui vend directement au consommateur tant qu'il est situé à moins de 100 km ou au-delà de 100 km pour les produits issus d'une zone à faible densité de population vers la première zone économique plus grande, même à plus de 100 km) ;
- Cas particulier des faisselles : indiquer « contient plus de 85 % d'humidité » quand on ne connaît pas le taux de matière sèche ou qu'il varie trop. Indiquer « contient plus de 82% d'humidité » quand 15g<MS<18g pour 100g de produit fini ;
- Taille de la police : si la surface la plus grande fait plus de 80 cm² la taille de la police d'écriture doit être de 1,2 mm minimum.

Pour toutes questions complémentaires ou les références des textes qui définissent ces règles, n'hésitez pas à contacter le service des fraudes départementales ou le Centre Fromager de Bourgogne.



La BROUSSE DU ROVE, AOC depuis mai 2018... AOP en 2019 !?!

Carte d'identité :

46^e dénomination d'origine contrôlée de fromage, homologuée par arrêté du 31 mai 2018 (BO n°24-2018).

Fromage frais de chèvre au lait entier. Fabrication exclusivement fermière et lait issu de chèvres de race Rove.

Production de janvier à novembre.

Fromage commercialisé « en cornets » de 85 mm de hauteur à pâte blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Son goût exprime des arômes principaux de lait frais au caractère animal peu prononcé et d'amande douce.

Aire géographique de production et de transformation : zones sèches calcaires et boisées de chênes Kermès du département des Bouches-du-Rhône, de l'extrémité sud du Vaucluse et de l'Ouest du Var. 131 communes.

Fabrication de la Brousse du Rove:

Chauffe du lait entre 85°C et 95°C à la flamme directe.

Arrêt de la chauffe.

Floculation : après descente de la température du lait entre 65°C et 75°C, ajout de vinaigre d'alcool blanc (1% maximum du volume de lait initial).

Brassage manuel lent et régulier jusqu'à séparation de la matière sèche et du lactosérum.

Moulage manuel des flocons de Brousse dans des cornets percés de trois trous au fond pour permettre l'égouttage.

Commercialisation dans les 8 jours après fabrication sans démoulage.

La filière :

7 producteurs fermiers

250 000 Brousses du Rove, soit 12,5 tonnes commercialisées en 2018

Un rendement de 5 à 6 fromages de 50 g par litre de lait. En savoir plus : www.lerove.fr

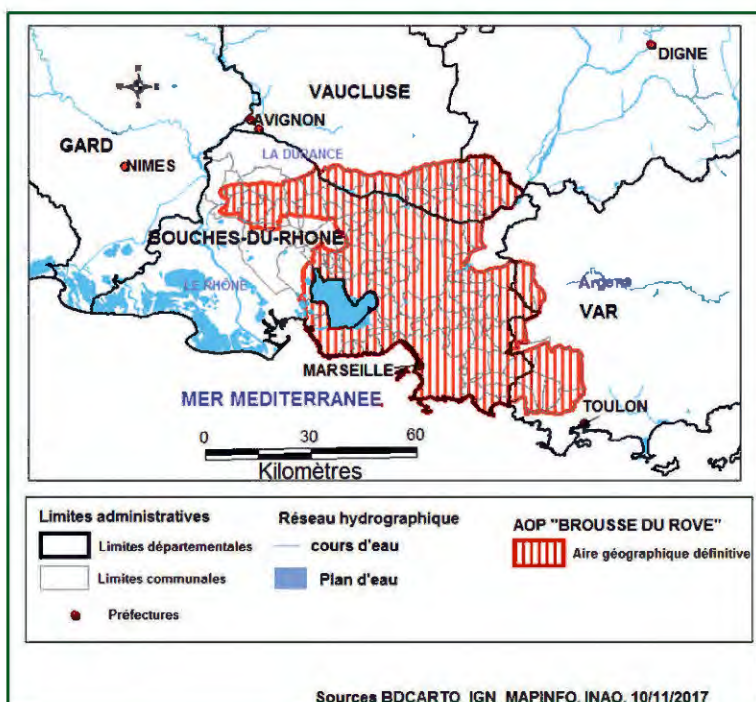


L'AOP :

La Brousse du Rove est soutenue par l'association Slow Food, qui en a fait un « produit sentinelle » (à sauver de la disparition) depuis une quinzaine d'années. Ces producteurs fermiers, conscients des enjeux économiques et territoriaux, ont relevé leurs manches pour obtenir l'AOP Brousse du Rove. Leur objectif est d'assurer la transmission patrimoniale et de faire perdurer un pastoralisme indispensable à la vie du territoire.

Sauvegarde de la race Rove, rustique et peu productive mais capable de produire du lait par 50°C en mangeant des épines ! Cette race atteint aujourd'hui 7 000 mères : son lait est très riche en matière grasse et se charge des parfums des collines arides dans un contexte de sylvopastoralisme. Elles contribuent à la sauvegarde d'un territoire dur et pauvre dont la « rentabilité » n'a de sens qu'au travers la valorisation de productions extensives. Cette tradition sauvegarde également les savoir-faire des bergers, vieux de milliers d'années...

L'AOC obtenue en 2018 devrait se transformer en AOP cette fin d'année 2019 et consacrer les efforts des fromagers fermiers du Rove.



Pour en savoir plus : *Brousse du Rove, l'appel des collines*, un livre de Mayalen Zubillaga aux éditions l'épure.

LA FILIÈRE LAIT EN MORVAN S'ORGANISE

Il y a en Morvan, territoire de montagne, un véritable enjeu de diversification et de transformation agricole. La piste de la production et transformation laitière est explorée, sous l'impulsion du Parc naturel régional du Morvan (PNRM), notamment dans un souci de maintenir la biodiversité de ses prairies naturelles et de valoriser la ressource herbagère.

Un collectif d'agriculteurs s'est créé autour de la fabrication et de la vente d'un nouveau produit fermier typé « Morvan » innovant, de qualité, en adéquation avec les attentes des consommateurs et respectant les valeurs d'un Parc naturel régional. Ce projet a pour objectif de rendre les producteurs laitiers décideurs de leur développement, de créer de la valeur ajoutée dans les exploitations, de renforcer les liens entre les producteurs autour d'une aventure humaine collective, de préserver et d'adapter les systèmes de pâturage herbager et de faciliter de nouvelles installations-transmissions.

Autour des producteurs laitiers, au cœur de la démarche, des partenariats émergent avec des acteurs territoriaux (Centre Fromager de Bourgogne, Chambre d'Agriculture, BioBourgogne...), l'enseignement agricole (EPLEFPA du Morvan) et la recherche et le développement (Pôle Fromager Massif Central...). Un premier travail avec le Centre Fromager de Bourgogne et les producteurs laitiers est mené afin de préciser les caractéristiques des fromages attendus et leur mode de production en lien avec les spécificités territoriales.

Alexis Trimoulinard

Chargé de mission agricole au Parc naturel régional du Morvan



ACTUALITÉ « LAIT CRU »

Le Ministère de l'Agriculture a publié un communiqué de presse le 30 avril 2019, suivi d'une note de service le 2 mai 2019, recommandant aux populations fragiles de ne pas consommer de lait cru ni de fromages au lait cru. Ces préconisations concernent :

- les jeunes enfants, et particulièrement ceux de moins de 5 ans ;
- les femmes enceintes ;
- les personnes immunodéprimées, c'est-à-dire les personnes déjà malades, très fatiguées voire hospitalisées.

Après différentes rencontres entre la profession et le ministère, CNIEL, ANICAP, ATLA, ODG laitières, CNAOL et FNEC n'ont pas souhaité remettre en cause le message de prévention du ministère, tant que la population sensible visée est celle des enfants de moins de 5 ans. Il a néanmoins été obtenu de pouvoir communiquer de manière équilibrée sur les qualités et les bienfaits du lait cru en informant autant sur ses bénéfices que sur les précautions à prendre.

Ainsi, au lieu d'une mention d'alerte anxiogène et pouvant être mal interprétée, apposée sur les étiquetages, le CNIEL appelle les professionnels à intégrer sur leurs emballages et étiquetages un renvoi vers un nouveau site internet d'information, fruit de la collaboration de toute la filière : www.fromagesaulaitcru.fr. Ce site, en ligne depuis le 17 juin, sera accompagné de supports de communication.

La filière s'organise également pour former et communiquer sur les directives sanitaires mises en place par les fermiers (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen ; cf Agenda formation) et poursuivre ses échanges avec le Directeur de la Direction Générale de l'Alimentation, notamment dans le cadre d'un nouveau groupe de travail sur la surveillance de la chaîne alimentaire en lien avec la consommation de lait cru. Le Centre Fromager de Bourgogne reviendra lui aussi sur cette actualité le 19 novembre prochain lors de sa journée technique régionale et le Syndicat caprin de Saône-et Loire fera de même le 26 novembre 2019 à Buxy.

Enfin, l'Inao et le Cnaol organiseront le 30 janvier prochain à Paris un colloque scientifique « Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la biodiversité microbienne au cœur du débat ».

LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru*

***Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite**
ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR

En France, la production de fromages au lait cru représente : (Source : Agreste 2017)

198 680 tonnes de produits/an

10% de la production nationale de fromage dont les 3/4 en AOP ou IGP

379 établissements de transformation

6 000 producteurs fermiers

Un marché en croissance de 9% depuis 2010

92% de connaissance spontanée exprimée par les consommateurs (Etude Cniel 2018)

Formations & Agenda

Formations :

14 novembre : Journée de mise à jour, GBPH européen* à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne, 14 bis rue Guynemer, 89000 Auxerre

Renseignement : Déborah Colard d.colard@yonne.chambagri.fr
Tél. : 03 86 94 22 19

D'autres journées de mise à jour au GBPH prévues en janvier 2020 en Saône et Loire et dans la Nièvre

20 et 21 novembre : Formation complète au GBPH européen* à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne, 14 bis rue Guynemer, 89000 Auxerre

Renseignement : Déborah Colard d.colard@yonne.chambagri.fr
Tél. : 03 86 94 22 19

25 et 26 novembre : Formation complète au GBPH européen* au CFPPA Mâcon-Davayé (71).

Renseignement : Sabrina Millet sabrina.millet@educagri.fr - Tél. : 03 85 35 83 33

2 décembre 14 h au 6 décembre 18 h : Semaine de formation à la technologie fromagère* au CFPPA Mâcon-Davayé (71). Pratique les matins, les après-midi : suivis des fabrications et théorie en salle.

Renseignement : Sabrina Millet sabrina.millet@educagri.fr - Tél. : 03 85 35 83 33

16 et 17 décembre : Expérimentation Tomme du Morvan**. Lieu et horaires à définir.



Intervenante : Guillemette ALLUT Centre Fromager de Bourgogne



Agenda - Filière :

19 novembre 2019 : assemblée générale du Centre Fromager de Bourgogne accompagnée d'une journée technique régionale fromagère.

26 novembre 2019 : assemblée générale du syndicat caprin de Saône-et-Loire à Buxy (71)

Agenda - événements :



13 et 14 septembre : Fromagora, Concours National des fromages de chèvres fermiers à Baillargues dans l'Hérault (34). www.fromagora.fr



20 au 23 septembre 2019 : Salon Cheese à Bra (Italie), événement international dédié aux fromages au lait cru, bons, justes et propres. www.cheese.slowfood.it



21 et 22 septembre : Fête des fromages à Nuits-Saint-Georges (21), rappel du palmarès du Concours de Soumaintrain. Ouvert au public.

18 au 20 octobre 2019 : Fête des AOP, parvis de l'Hôtel de ville, Paris.

30 janvier 2020 : colloque scientifique « Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la biodiversité microbienne au cœur du débat » organisé par le Cnaol et l'Inao à Paris.

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Conception et rédaction : Guillemette ALLUT et Eléonore SAUVAGEOT

Centre Fromager de Bourgogne / Chambre Régionale d'Agriculture de Bourgogne - Guillemette.allut@bfc.chambagri.fr

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