

Dix huit mois après le lancement du RMT « Filières Fromagères Valorisant leur Terroir », les projets menés dans le cadre des différentes thématiques ont bien avancé... et les productions arrivent !

La plaquette transmise récemment présentait les objectifs et travaux prévus au sein de chacune des thématiques ainsi que le mode de fonctionnement du Réseau.

Cette lettre, que nous publierons 3 fois par an, permettra de faire le point sur les travaux de l'une des thématiques (pour ce numéro, les Écosystèmes Microbiens), complétée de brèves ou informations sur les activités du Réseau.

Le Point sur...

la gestion des Ecosystèmes Microbiens des laits et des fromages

De nombreuses filières fromagères valorisant leur terroir utilisent le lait cru (75% des fromages d'AOC). Cette spécificité constitue un élément important du lien au terroir et favorise l'expression de la diversité microbiologique des laits sur les caractéristiques sensorielles des fromages.

L'utilisation du lait cru engendre des questions depuis plusieurs années.

Au-delà de la maîtrise sanitaire des laits, les acteurs des filières s'interrogent sur les mécanismes des équilibres microbiens dans le lait et le fromage et sur l'influence des pratiques des producteurs sur le niveau et la composition microbienne des laits.

Les réalisations du groupe « écosystème microbien ».

Neuf fiches de synthèse ou de procédure destinées aux professionnels et aux instituts techniques ont été rédigées. Il s'agit notamment :

- Prélèvement des flores mobilisables dans la machine à traire (procédure)
- Comment préserver une flore utile sans affecter la qualité sanitaire des laits? (fiche de synthèse)
- Faut-il privilégier la quantité ou la nature de la flore du lait ? (fiche de synthèse).

Pour demander ces fiches, merci de contacter nballot@cniel.com

Un ouvrage de synthèse sur la « microflore du lait cru » destiné aux agents techniques (notamment ceux intervenant auprès des éleveurs) a été réalisé. Il vulgarise des connaissances sur les flores d'intérêt, les réservoirs de la microflore et les effets des pratiques d'élevage sur leur composition.

Le projet d'ouvrage a été « testé » auprès de techniciens en mai 2010 lors des journées d'échanges Techniciens-Chercheurs en Bourgogne.

La version finale sera publiée fin 2010

Les journées Techniciens-Chercheurs au cœur de la Bourgogne :

Une quarantaine de techniciens a participé à ces 2 journées organisées par les partenaires du RMT. Le cœur du programme fut consacré à l'utilisation de l'ouvrage sur la microflore des laits crus en élevage. Il s'agissait de l'utiliser en situation, afin de répondre à des questions d'éleveurs ou de fromagers (par exemple « *j'ai très peu de germes dans mon lait, à quoi c'est dû ?* »). Cet exercice a permis de mettre en évidence la pertinence de l'ouvrage et d'identifier des pistes pour l'améliorer : articuler les différentes parties, favoriser la lisibilité des titres... Ces 2 journées furent également l'occasion de présentation de résultats sur le rafraichissement du lait ou encore sur l'allègement de l'astreinte de la traite.

Remerciements à la filière Epoisses, qui a contribué à la réussite de ces 2 journées !

Avant le RMT, ce groupe d'échanges fonctionnait depuis plusieurs années. Il s'appelait « Groupe flore des laits inter-massif » et regroupait des organismes de toute la France. Les membres de ce groupe, déjà habitués au travail en commun et au partage des informations, ont élaboré pour la durée du RMT un programme ambitieux, qu'ils mettent en œuvre avec beaucoup de passion ...

Les projets :

- Dans la continuité des objectifs initiaux, une réponse à l'appel d'offre Cas Dar a été réalisée ; un projet sur le thème « Accompagner les producteurs de lait engagés dans les filières sous signe de qualité et d'origine pour gérer la flore microbienne des laits crus » a été déposé par la Chambre d'Agriculture du Cantal.
- De nouvelles pistes de questionnements sont débattues, en particulier sur le rafraîchissement et la conservation du lait à la ferme (maintien du lait à une température supérieure à 4°C).

En Bref

Conditions de production et caractéristiques des fromages.

Cette thématique a pour objectif d'argumenter les pratiques actuelles et d'accompagner l'évolution des pratiques de production dans le respect des cahiers des charges et la qualité des fromages. Courant été 2010, une synthèse va être publiée sur le thème « **Quelles solutions pour réduire l'astreinte de la traite ? Quelles conséquences sur la production et la qualité du lait ?** »

R comme Réseau :

*Un des objectifs du RMT est de partager les informations et de développer des synergies entre les acteurs. Cette lettre est l'occasion de diffuser des informations en lien avec les thématiques traitées dans **notre Réseau Fromages de Terroirs**. **N'hésitez donc pas à nous faire remonter des informations sur la tenue de colloques, la publication de rapports... afin d'enrichir le contenu des prochains numéros.***

Dernières minutes :

Les 2 projets Cas Dar mentionnés dans cette lettre ont été acceptés par le Ministère de l'Agriculture. Félicitations et à suivre...

Durabilité des filières.

Cette thématique a pour objectifs de fournir des références ou des outils pour argumenter et renforcer la prise en compte du Développement durable par les filières.

La synthèse bibliographique réalisée a été diffusée . Actuellement, 4 chantiers (stages de fin d'études) sont en cours, au sein du Réseau ou d'autres structures :

- « Recensement et analyse des expériences innovantes mises en œuvre par les filières et renforçant leur contribution au Développement Durable » (CNAOL au sein du Réseau)
 - « Caractérisation économique, sociale et environnementale de l'ensemble des filières fromagères AOP / IGP » (CNAOL au sein du Réseau)
 - « Diagnostic de la durabilité des systèmes de production et de transformation sur deux filières » (Filières Chaource et Epoisses)
 - « Chartes d'engagement des filières AOC dans un objectif de Développement Durable » (FNAOC)
- Ces chantiers vont enrichir les connaissances actuelles.

Pour renforcer les travaux, une réponse à l'appel d'offre Cas Dar a été réalisée par le Suaci Alpes du Nord en proposant un projet sur la « durabilité des filières ».

Si vous n'avez pas reçu certains documents ou si vous souhaitez des précisions n'hésitez pas à nous contacter...

Nadine BALLOT, CNAOL
nballot@cniel.com

Marion PETRIER, CTFC (CA 18)
m.petrier@cher.chambagri.fr

réseau
Fromages de Terroirs

Les partenaires du Réseau :

CNAOL, CTFC (CA 18), CTFC, GIS Alpes Jura, GIS id 64, Pôle Fromager AOP Massif Central, Actilait, INRA, Institut de l'Élevage, Réseau des Enil.

