

# L'écho des fermiers



## Edito : bientôt un site internet

On vous l'avait promis, et il arrive bientôt, le site internet de l'AVDPL sera en ligne pour la fin de l'année ! Ce site a plusieurs objectifs. Dans un premier temps, il permettra de rendre visible notre association sur le net, et d'encourager les producteurs fermiers à nous rejoindre. Mais ce sera également un outil pour tous les adhérents, avec un espace réservé aux membres de l'association. Vous y trouverez entre autre différentes informations sur les produits laitiers (la technologie, la réglementation,...), des fiches utiles concernant les différents pathogènes, ou encore le coin réservé aux petites annonces ! Afin d'accéder à cet espace, chaque adhérent recevra un mot de passe qu'il devra personnaliser. Si vous n'avez pas encore communiqué d'adresse mail à l'association, nous ne pourrons pas vous créer de mot de passe. N'hésitez donc pas à mettre à jour vos coordonnées dès à présent, ou lors du prochain appel à cotisation 2017.

*Hélène Le Chenadec*

## SOMMAIRE :

- Formations à venir !
- Comment concevoir les locaux d'affinage ?

## FORMATIONS À VENIR !

### Hygiène en transformation laitière fermière

**Au programme :** bases de l'hygiène du comportement, du nettoyage et de la désinfection des équipements.

**Date :** mardi 8 novembre 2016

**Lieu :** Bois-Guillaume

**Tarif adhérent :** 30€



### Technologie des fromages à pâtes pressées

**Au programme :** Caractérisation des fromages à pâte pressée. Les étapes de la technologie des pâtes pressées : préparation du lait, coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres, contrôles, type de ferments et utilisation, valeurs repères, les erreurs à éviter.

**Date :** mardi 22 et mercredi 23 novembre 2016

**Lieu :** Bois-Hérault

**Formateur :** Patrick ANGLADE - Conseiller Fromager

**Tarif adhérent :** 56€



## INSCRIVEZ VOUS !



### Fabrication des fromages en technologie lactique

**Au programme :** Connaître les différents constituants du lait et les caractéristiques d'un lait fromageable. Connaître le procédé de la fermentation lactique et les étapes de fabrication (de la préparation du lait à l'affinage). Savoir appréhender et limiter les risques d'accidents fromagers (caillage, texture, flore de surface...)

**Date :** mardi 31 janvier et  
mercredi 1<sup>er</sup> février 2017

**Lieu :** à définir en fonction des participants

**Formateur :** Sylvie MORGE - PEP CAPRIN



# Comment concevoir les locaux d'affinage ?

## Technologie lactique

En fabrication fromagère, l'affinage est une étape clef à ne pas négliger dans la conception des locaux. Lors de la construction ou la rénovation d'un atelier de transformation, il est important de visiter d'autres installations existantes, et de dialoguer avec les producteurs qui y travaillent. Une mauvaise conception aura des conséquences sur le long terme : difficultés à maintenir la température, l'hygrométrie, consommation excessive d'énergie, temps de travail supplémentaire... Alors quelles sont les bonnes questions à se poser ?

Echo des Fermiers n°108  
Octobre 2016

Pour tout renseignement  
contacter :

A.V.D.P.L. H.N.

Hélène LE CHENADEC

Cité de l'agriculture  
B.P. 71  
76233 Bois Guillaume Cedex

Téléphone : 02 35 60 13 78  
Mobile : 06 68 66 76 27  
Télécopie : 02 35 61 38 43  
Mail : avdplhn@sarlait.fr

Ce document a été réalisé  
grâce au concours financier de  
la Région Normandie



RÉGION  
NORMANDIE

Responsable de publication :  
Bernard GOIS  
Rédaction :  
Hélène LE CHENADEC



### Quel objectif produit ?

Des fromages lactiques à croûte blanc ou bleu, crémeux ou sec... La conception des locaux d'affinage va dépendre du produit souhaité par le producteur. Le schéma technologique, la perte de poids, le croûtage, la température et l'hygrométrie souhaités, sont d'autant de paramètres dont la connaissance la plus précise va permettre de dimensionner les locaux (et les équipements de climatisation).

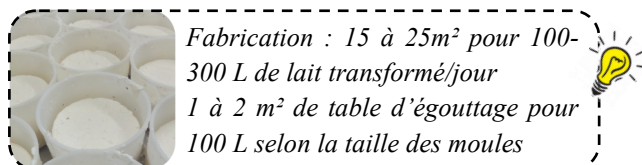
### Pour l'agencement des pièces, pensez à :

- La marche en avant (dans le temps ou l'espace)
- Des portes et des couloirs assez larges pour permettre le passage du matériel
- Le sens d'ouverture des portes ? Vers l'extérieur pour les pièces d'affinage
- Eviter l'exposition vers le sud. Pensez au sens du vent dominant (éviter le risque d'apport de poussières et de contaminants si le vent souffle principalement de l'élevage vers la fromagerie)

### Quelques repères pour le dimensionnement des pièces d'affinage

Il faut se baser sur les volumes transformés au maximum, et tenir compte des évolutions prévues. Pour une production saisonnée, près des 2/3 de la fromagerie est donc « surdimensionné ».

**Salle de fabrication** : Prévoir la place suffisante pour la partie ressuyage des fromages. Sa dimension est à penser plutôt en fonction du type de produits transformés que des volumes.



Fabrication : 15 à 25m<sup>2</sup> pour 100-300 L de lait transformé/jour  
1 à 2 m<sup>2</sup> de table d'égouttage pour 100 L selon la taille des moules

**Une fromagerie, c'est pour toute la vie !**  
D'où l'importance de la réflexion en amont du projet : produits envisagés, circuits de vente, volume de lait transformé...



**Séchoir** : Présence ou non ? Selon le type de fromage souhaité (sec ou moelleux).  
Avantages : évite de changer souvent les paramètres d'ambiance, limite le tri et la manipulation des fromages : gain de temps !

≈ 10 à 15 grilles par piles  
Une armoire de séchage peut suffire pour moins de 15 000 L/an, soit 50 L/j maximum à sécher  
≈ 1m<sup>2</sup> pour l'espace de circulation  
Chargement maximal du hâloir : 2/3 ou 3/4

Source : Institut de l'élevage. L'affinage des fromages fermiers lactiques. Locaux : Conception intérieure des locaux d'affinage.

### Séchoir et Hâloir

Quantité maximale de fromages dans la pièce ?  
Nombre de fromages par claies, nombre de claies occupées, taille des fromages...

Durée du séchage/affinage ?  
C'est la durée de présence du fromage dans la pièce. Elle dépend du degré de séchage ou d'affinage souhaité

Taille des claies, des piles (attention à la taille du fromager), présence d'un support à roulette ou chariot ?

Place de la ventilation, de l'évaporateur (mural, au plafond...)

Espace de circulation, place pour retourner les fromages

Pour le hâloir, attention à la circulation d'air, problème de confinement...

**Recherche emploi.** Je me présente, Stéphanie ELIOT, je recherche un emploi (mi-temps ou temps plein) dans le milieu de la fabrication des produits laitiers et/ou la vente (les marchés ou en magasin). J'ai une expérience de 4 ans dans ce domaine. Passionnée et rigoureuse. Merci de me contacter au 06.59.78.07.16

**Recherche** remorque avec vitrine réfrigérée pour les marchés. Longueur de 1,5 à 3 mètres. Contact au 06.17.29.04.91.

