



L'ECHO DES FERMIERS

AVDPL Normandie

N°128 - Décembre 2020



Dans ce numéro ...

- 2020, Qu'en restera-t-il ?
- Des supports de communication encore disponibles auprès de l'AVDPL.
- Pour 2021 : Maintien des subventions petits investissements pour le matériel d'élevage en Seine-Maritime
- Le mucor en atelier de transformation : D'où vient-il ? Comment lutter ?

EDITO

2020, qu'en restera-t-il ?

Qui aurait pu imaginer l'année que nous venons de vivre. La Covid-19 nous a amené son lot de peurs et de contraintes. Nous avons tous dû nous adapter, pour nous protéger collectivement de la maladie, et nous organiser pour faire face aux exigences et recommandations. Selon nos circuits de vente, les impacts ont été plus ou moins forts et il a fallu faire preuve d'imagination, parfois en utilisant des outils dont nous n'avons pas l'habitude. Tout ceci s'est fait dans la précipitation, sans compter le temps passé !! Il a fallu résister. J'espère que cela se traduira du côté des consommateurs par un « engagement durable ».

Pendant ce temps, l'AVDPLN a été plutôt « silencieuse » car nous avons peiné à recruter. Mais, maintenant que Justine nous a rejoint, les affaires reprennent de bon pied.

Alors, j'émet un souhait pour les temps qui viennent : que nous puissions nous revoir pour mener ensemble les actions dont nous avons besoin. Comme vous tous, je pense, j'en ai marre du confinement, de l'isolement. Je ressens le besoin de voir la famille, les amis, les collègues.

Dans l'espoir de jours meilleurs,

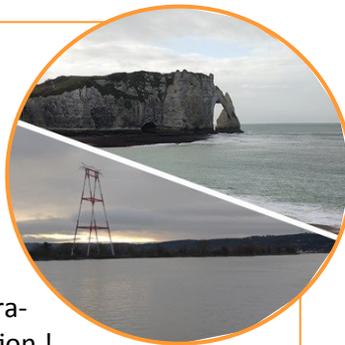
Guillaume EUDIER



Flyers, autocollants et affiches ...

Après avoir été distribués entre Seine et Mer, il reste encore quelques supports de communication, disponibles gratuitement auprès de l'association !

N'hésitez pas à en faire la demande !



Dossiers petits investissements

En 2021, vous pourrez continuer de déposer des dossiers pour les investissements de petits matériels d'élevage.

Pour plus d'informations sur les conditions d'éligibilité et sur les pièces à joindre aux dossiers, vous pouvez visiter le site du département : seinemaritime.fr



LE MUCOR EN FROMAGERIE

D'où vient-il ? Comment lutter ?



Qui suis-je ?

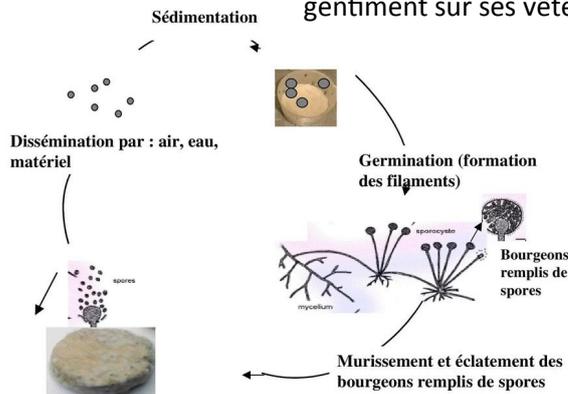


Aussi appelé « **Poil de chat** », on me reconnaît facilement sur les fromages que je fais grisonner, et devenir touffus ! En fait, je suis une moisissure, et ma famille compte une trentaine d'espèces : je peux donc être long et clair, court et noir, ou encore simplement former quelques tâches grisâtres sur vos beaux fromages !



D'où je viens ?

Je suis **naturellement présent dans l'environnement de l'élevage** ! La litière, la paille, le foin et les céréales sont mes milieux de vie habituels. Comme je suis une moisissure, je me reproduis à l'aide de spores, qui sont très petites et très légères ! Elles sont **transportées dans la fromagerie le plus souvent par ... L'air** ! Mais aussi par l'Homme, qui me véhicule gentiment sur ses vêtements, ou sur ses bottes ...



Et après ?

Les petites spores transportées par les courants d'air se posent sur les fromages, puis se développent : c'est la germination. Elles bourgeonnent et forment des petits sacs dans lesquels on trouve en moyenne 4000 spores ! Ces sacs explosent, et les spores se déplacent à nouveau via le matériel, les courants d'air, les manipulations et retombent pour contaminer de nouveaux fromages.

Mais, comment se débarrasser de moi ?

J'aime les températures comprises entre 18°C et 28°C, et j'ai besoin de beaucoup d'eau pour me développer ! On me retrouve donc souvent sur des fromages plutôt jeunes, ou mal égouttés. Je pousse en 48h si je n'ai pas de concurrents pour me détrôner. Alors, pour que j'arrête de vous embêter, vous pouvez travailler sur plusieurs points :

- **Actions immédiates :**

Ecarter rapidement les fromages contaminés, sans apporter de soins pour ne pas contaminer le matériel.
Diminuer la puissance des ventilateurs ou les arrêter avant nettoyage, pour faire retomber les spores.
Couvrir les bacs de caillé et de moulage, pour éviter le dépôt des spores à l'intérieur.
Aérer et renouveler l'air autant que possible quand il n'y a pas de fromages, pour assainir l'ambiance.

- **Actions différées :**

Travailler sur l'ambiance globale pour limiter les facteurs favorisants (humidité, condensation, absence de renouvellement d'air ...)
Travailler sur l'égouttage des fromages pour qu'ils ne soient pas trop humides (augmenter le temps d'égouttage, augmenter le travail du caillé, changer les moules ou augmenter les retournements ...).
Favoriser le Geotrichum pour qu'il entre en compétition avec moi, et vérifier qu'il se développe bien.
Séparer autant que possible la partie élevage de la partie fromagerie (vêtements différents par exemple).

Sources : Guide d'appui technique pour les accidents de fromagerie à la ferme / Mucor, 2004 ; Fiche de reconnaissance des flores de surface, 2020.

Les petites annonces



Pensez-y ... Plus rapide, les annonces en ligne !

Nous contacter

AVDPL Normandie
02.35.60.13.78
06.68.66.76.27
avdplhn@sarlait.fr
www.avdpl.fr

Cité de l'agriculture—BP71
76233 Bois-Guillaume

Nos partenaires



Responsable de publication :

Bernard GOIS
Rédaction :
Justine CUFFEL