

JUILLET 2019 /  
NUMÉRO 122



# L'écho des Fermiers

## SOMMAIRE :

- C'est maintenant ou jamais
- Formations à venir
- Faire le point sur vos autocontrôles

## C'EST MAINTENANT OU JAMAIS

Fabriquer un fromage, c'est plus qu'un savoir faire, c'est un art. J'admire ceux d'entre vous qui ont cette connaissance. Parmi tous les fromages, le camembert est sans doute le plus emblématique de notre région, de notre Pays, mais aussi un des plus difficiles à réussir. L'évolution du cahier des charges de l'AOP fait beaucoup parler. Je suis prêt à expliquer à chacun pourquoi on a réussi à en faire un beau projet pour de nombreux producteurs normands. Mais cette évolution du cahier des charges est aussi accompagnée d'une révision de l'aire géographique de l'appellation. Seulement deux communes retenues en Seine-Maritime à ce jour, peu d'évolution dans l'Eure, et encore quelques communes qui manquent à l'appel dans le Calvados, l'Orne et la Manche. Si vous fabriquez du camembert aujourd'hui ou si vous voulez en fabriquer demain. Si vous souhaitez avoir la reconnaissance officielle de l'AOP pour vos bonnes pratiques, il faut demander dès maintenant à ce que votre commune soit dans la zone. Le train n'est jamais passé, chez nous. Il ne repassera pas. C'est avant le 8 septembre ou jamais. Hélène est là pour vous aider si besoin.

Jocelyn PESQUEUX

## FORMATIONS À VENIR

### GBPH Européen

**Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen.**

**Au programme :** Les obligations réglementaires des ateliers laitiers fermiers. Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques sur son exploitation et son atelier de fabrication. Bonnes Pratiques d'Hygiène, Bonnes Pratiques de Fabrication et analyse de risques. Traçabilité, gestion des non conformités, construction du plan d'autocontrôle.

**Date :** mardi 19 et jeudi 28 novembre 2019

**Lieu :** Bois-Guillaume (76)

**Formateur :** Hélène LE CHENADEC – Animatrice AVDPL Normandie

**Tarif adhérent :** 80 €



### Fabrication des fromages à pâtes molles

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

**Date :** octobre 2019 (dates à définir)

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

**Formateur :** Patrick ANGLADE –  
Conseiller fromager et formateur

**Tarif adhérent :** 90 €



### Fabrication des fromages à pâtes pressées

**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 :** mercredi 4 et jeudi 5 décembre 2019

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

**Formateur :** Sylvie MORGE – Technicienne  
fromagère, chambre d'agriculture de l'Ardèche

**Tarif adhérent :** 90 €



# Faire le point sur vos autocontrôles

Maîtriser la qualité de nos produits laitiers est un point essentiel pour notre filière fermière.

La qualité gustative bien sûr, mais aussi sanitaire. Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication mises en place au quotidien sont le socle de votre Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), et la vérification de l'efficacité de ce plan passe par des autocontrôles.

Mais qu'entends-t-on par plan d'autocontrôles ?



Comment le construire ou bien l'adapter ?  
Est-il pertinent, efficace ?

Par plan d'autocontrôle, on pense souvent « analyse », en particulier du produit fini. **Mais la maîtrise des risques implique des vérifications à toutes les étapes.**



Par exemple, pour la gestion de *Listeria monocytogenes*, des contrôles en amont sont tout aussi importants : en élevage, avec l'entretien et contrôles réguliers de la machine à traire, la formation du personnel à la traite ; en fabrication, avec le contrôle de l'acidification du produit... Ces points sont bien des autocontrôles.

Lorsqu'on effectue des analyses, il faut également se poser la question de leur **pertinence**.

## Le bon moment et le bon endroit

L'analyse peut avoir lieu tout au long du procédé de fabrication, et pas seulement sur le produit fini. Cela dépend de ce que le producteur veut contrôler. Par exemple :

- Efficacité d'une méthode de désinfection  
-> Contrôle de surface sur la Flore Totale
- Absence de *Listeria* sur des fromages à croutes lavée  
-> Analyse de la solution de lavage
- Réussite de la pasteurisation -> Phosphatase alcaline ou Entérobactéries



## Réfléchir avant d'analyser

Il faut être en mesure d'**interpréter correctement les résultats**

- Type d'analyse (produit, environnement, méthode, ...)
- Limites : réglementaire ou définies par vous-même...
- Critères d'hygiène ou de sécurité...
- Rechercher les bonnes bactéries dans le bon produit (les critères réglementaires ne sont pas les mêmes pour tous les produits laitiers)

Il faut prévoir ce que vous aurez à faire en cas de résultat positif :

- Comment gérer les non conformités
- Quelles actions correctives et/ou préventives mettre en place...

Et bien sûr avoir mis en place une **traçabilité** ! Quels lots sont concernés, y a-t-il eu des événements particuliers lors de leurs fabrications...



## Optimiser son budget !

Les analyses microbiologiques représentent un coût pour le producteur. Pour le même budget d'analyses, avez-vous bien les informations les plus pertinentes et les mieux réparties sur l'année ou votre période de production ? C'est pourquoi il est important d'avoir réfléchi aux critères analysés, au système d'échantillonnage et à ce que vous analysez. Votre historique d'analyse peut également être pris en compte.



## Besoin de faire le point ?

N'hésitez pas à demander une visite auprès de l'AVDPL Normandie pour faire le points sur votre PMS et votre plan d'autocontrôle.

Echo des Fermiers n°122  
Juillet 2019

Pour tout renseignement  
contacter :

AVDPL Normandie

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

Site internet : www.avdpl.fr

Nos partenaires



RÉGION  
NORMANDIE



DÉPARTEMENT DE  
**LEURE**  
en Normandie

SEINE-MARITIME  
LE DÉPARTEMENT

Responsable de publication :

Bernard GOIS

Rédaction :

Hélène LE CHENADEC