

Valorisation de la flore microbienne des laits crus (production et transformation)

Valérie MICHEL, Suaci – GIS Alpes Jura

- 1/ Sur le terrain, pour créer une démarche d'accompagnement*
- 2/ En amont, pour vérifier l'impact des conditions de différenciation*

Différenciation des productions agricoles

Apremont, le 6 octobre 2009

Différenciation des produits est en lien avec les façons de produire et de transformer

Maitrise de ces évolutions ?

Conséquences de ces évolutions ?

1 outil : Démarche d'accompagnement Flore



↳ Gestion en faveur d'un rendement plus raisonné



↳ GT dans le lait



↳ Taille et mécanisation des ateliers

2 : Effets conjoints

Fromages au lait cru :
Diversité,
Typicité organoleptique



Démarche Flore des Laites

Les acteurs de la démarche

- démarche menée par GIS Alpes Jura,
- à la demande des FDCL et des syndicats de produits
--> ***produire des laits crus « vivants »***
- suivie par un groupe de travail (Sce traite 73&74, CL73&74, AFTAip, fromagers, GIS)

Une démarche bâtie à partir de références locales

- enquêtes sur les pratiques de traite (2x90 exploitations)
- références sur « réservoirs de flore » (2 x 50 exploitations)
- faisabilité de la mise en place des changements de pratiques (2x17 exploitations)

Démarche Flore des Laites

Pour des techniciens

- ayant connaissance globale des pratiques de traite (*du bâtiment à la machine à traire*)



Afin d'accompagner des producteurs de lait

- volontaires pour mettre en place des changements de pratiques liées à la traite
- pour renforcer le niveau et/ou la composition microbienne du lait cru produit sur leur exploitation

Démarche Flore des Laits

Pourquoi un outil plutôt que seulement des références ?

- nature du sujet : microbes « *vivant non visible* »
- conseil → relativiser l'hygiène : « *le défi de demain* »
- fondement des pratiques de traite :
 - principe de base : OK / grille de paiement
 - principes secondaires : flore, économie, cout/bénéfices...
- pas de conseils uniques

↳ **Besoin d'adapter à la situation
de l'exploitation et de l'éleveur**



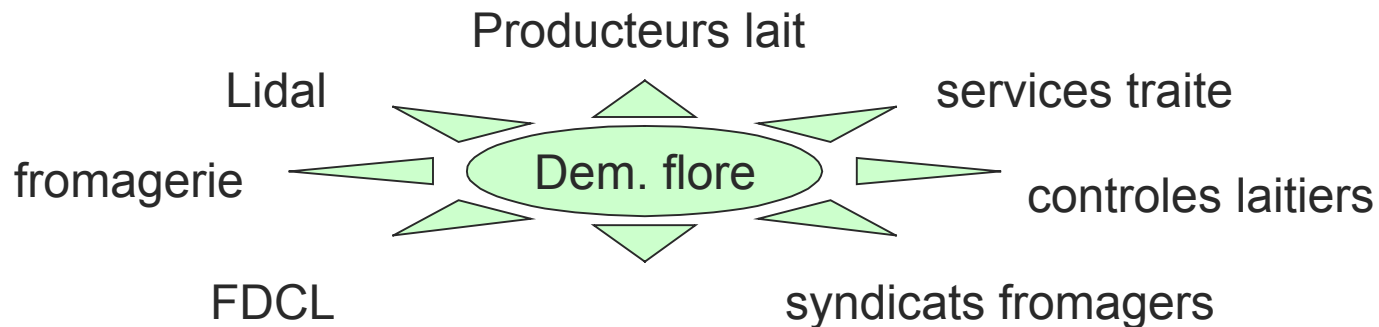
Dispositif de la démarche Flore des Laits

2007
à
mi-2009

1/ Visite de Traite :
Diagnostic des pratiques
2 / Proposition changements
3 / Signature d'un accord

Suivi résultats Lait
1/ Paiement
2 / lactofermentation
3/ 3ème analyse Staph.

Centralisation résultats GIS Alpes Jura



1ers acquis de la démarche Flore des Laites

10 EA non parties (témoins)

+

10 EA parties dans la démarche

Pratiques de traite

Préparation sèche

Non désinfection

Utilisation trempage adapté

et / ou*

Machine à traire

Rinçage supplémentaire

Protocole de lavage revu

Utilisation less.non chlorée

* et : de 7 à 5 producteurs selon la période (été 08, hiver 08/09, été 09)

ou : de 1 à 4 producteurs selon la période

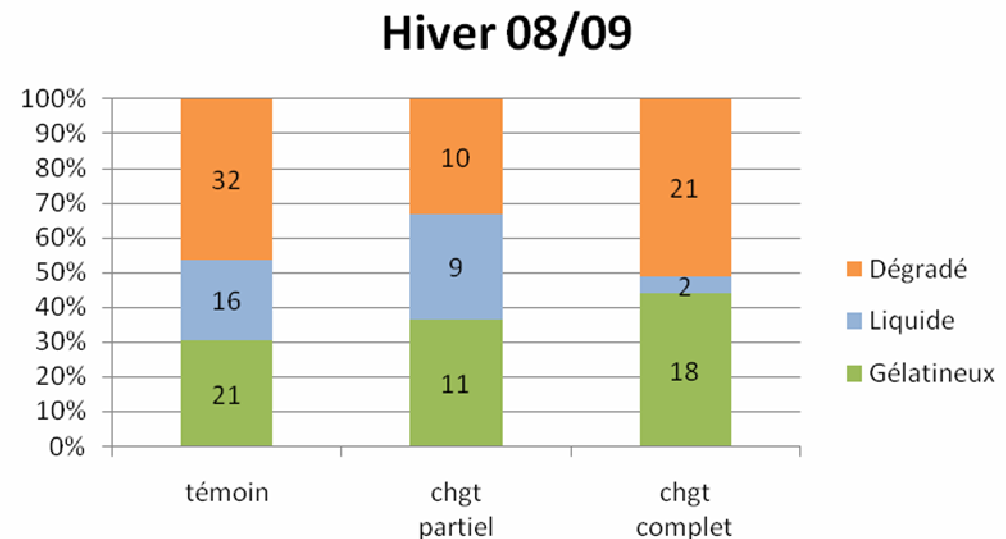
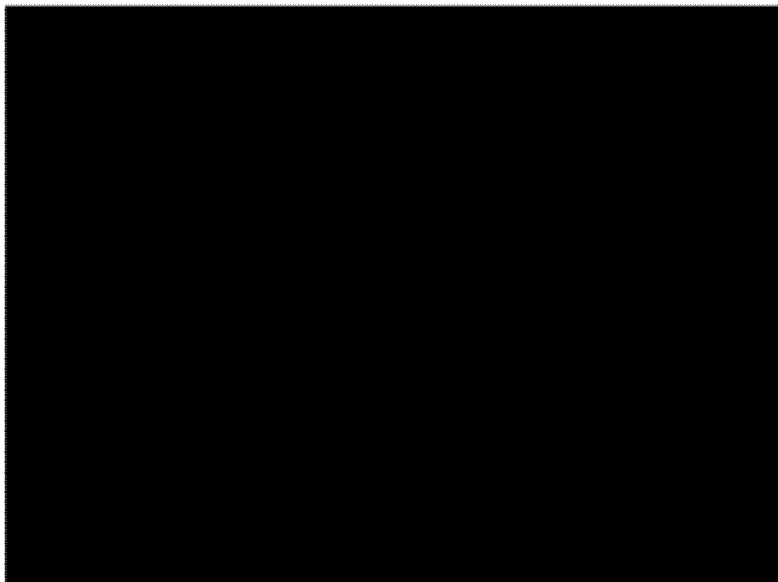
En suivi depuis mai 2008:

→ critères de Paiement du Lait à la Qualité

→ lactofermentation : 2 /mois

Résultats obtenus

Exemple lactofermentation



→ Résultats encourageants, surtout en hiver !!

Dans le même temps, pas de dégradation des résultats Paiement du Lait

Résultats obtenus

Techniciens

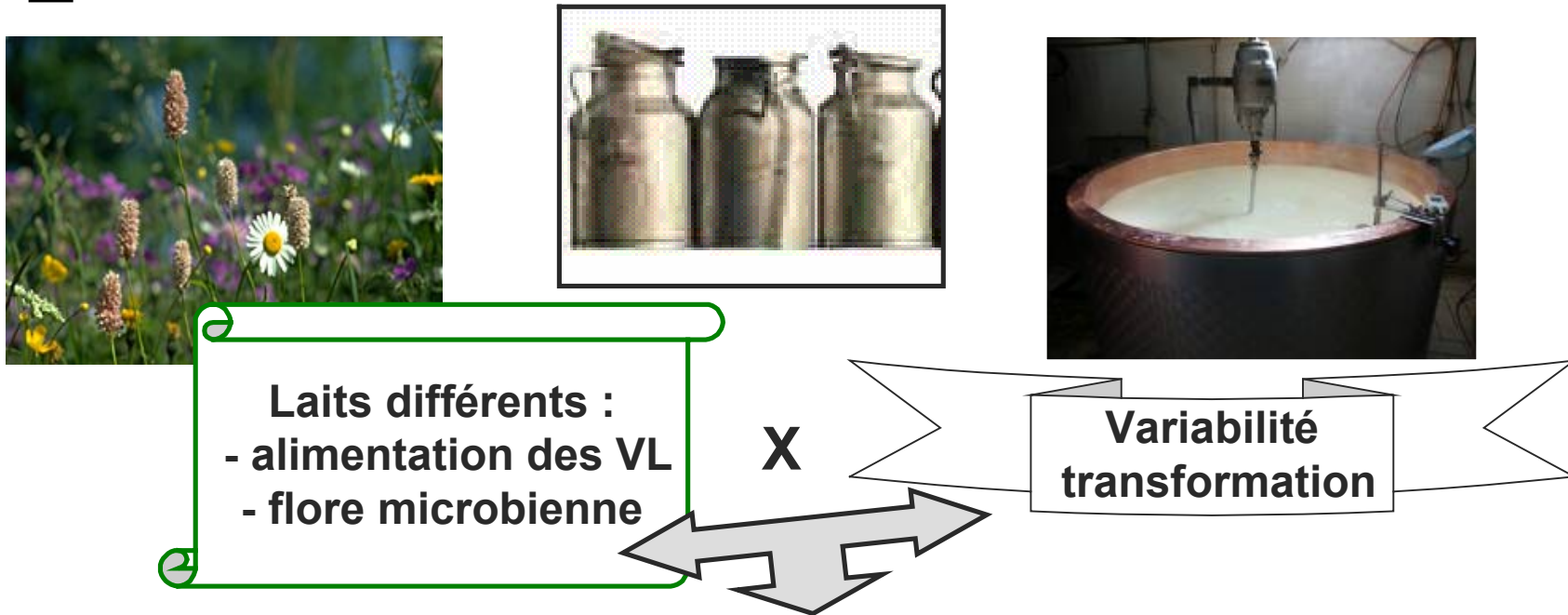
- autre approche qualité du lait,
- importance de la motivation des éleveurs et besoin de rigueur
- pas toujours toutes les réponses : des pistes à explorer !

Producteurs

- après 18 mois, 8EA /10 sont toujours en changement,
- manque de relais fromager et paiement,
- importance de la confiance des techniciens et du suivi

**Démarche : un outil → à conforter sur plus de cas
→ portage FDCL 73&74 dès fin 2009**

Thèse: étude des Effets Conjointes



Description de ces effets

- sur la diversité des flores microbiennes
- sur les caractéristiques sensorielles des fromages

Thèse: étude des Effets Conjointes

Réalisation

- thèse : INRA, ENITA CI-Fd, Reblochon, Cantal...
- recherche appliquée : Reblochon, Cantal
- basée sur un dispositif terrain (laits existant, transformation locale, description caractéristiques...)

2009
à
2012

Attendus

- thèse : acquisition connaissances scientifiques
- terrain : relativiser et quantifier effets des évolutions,

pour orienter ou enrayer des choix allant vers une moindre différenciation des produits