

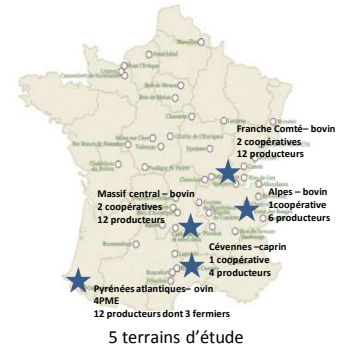
# Démarche d'accompagnement des producteurs de lait engagés dans des productions de fromages sous signe de qualité

F. Monsallier<sup>1</sup>, T. Convert<sup>2</sup>, C. Couzy<sup>3</sup>, F. Feutry<sup>4</sup>, Y. Bouton<sup>5</sup>, I. Verdier-Metz<sup>6</sup>, C. Chatelard-Chauvin<sup>7</sup>, S. Hulin<sup>7</sup>, M.C. Montel<sup>6</sup>  
 francoise.monsallier@cantal.chambagri.fr

<sup>1</sup>Chambre d'agriculture du Cantal; <sup>2</sup>Suaci Alpes du Nord; <sup>3</sup>Idele; <sup>4</sup>CFAA64; <sup>5</sup>CIGC; <sup>6</sup>INRA-UR545 Fromagères; <sup>7</sup>Pôle fromager AOP Massif central, France

## Objectif

Favoriser, dès la production de lait, les groupes microbiens d'intérêt pour un lait adapté à la production de fromages au lait cru



Programme Casdar «FlorAcQ»

## Méthode

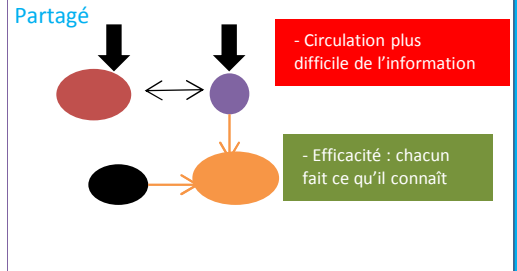
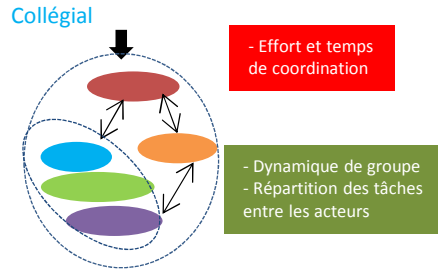
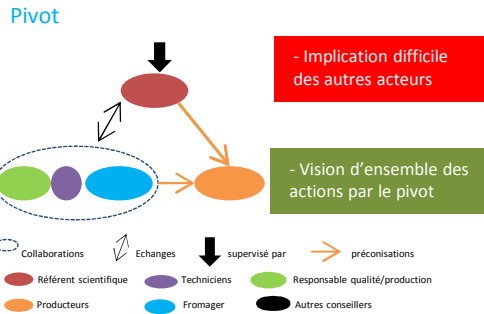
Construction d'une **démarche d'accompagnement des producteurs de lait** :

- Analyse sociologique de la perception de la démarche par les producteurs de lait et techniciens
- Diagnostic technique (enquête sur les pratiques et analyse de groupes microbiens de laits)

## Points clefs d'une démarche réussie

⇒ Créer un collectif et bien choisir un mode d'organisation adapté au contexte et au lien existant entre les acteurs

3 exemples de mode d'organisation



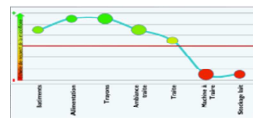
⇒ Faire partager des objectifs aux acteurs

⇒ Avoir de bons «outils»

- Outils de diagnostic au niveau de l'élevage
  - Enquêtes sur bâtiments, animaux, pratiques de traite...
  - Dire d'experts pour évaluer si les installations et les pratiques respectent «a priori» le microbiote d'intérêt
- Prise en compte des recherches des bactéries pathogènes dans le cadre du plan de surveillance et des critères de paiement du lait à la qualité
- Quantification de 5 grands groupes microbiens (bactéries Gram-, bactéries lactiques, bactéries d'affinage, levures, moisissures) par culture sur milieu et calcul de leurs proportions (IR)
- Outils de formation et d'échanges

⇒ Accompagner individuellement dans un collectif

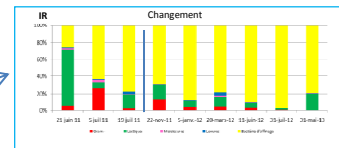
- Réserver la démarche aux producteurs répondant aux critères de qualité de lait exigés par la réglementation et par la filière ou les entreprises
- Diagnostic global en élevage + niveaux des 5 groupes microbiens dans les laits
  - Exemple sur une exploitation
- Relation de confiance et suivi analytique des laits pour rassurer et faire accepter la préconisation
- Appréciation des nouvelles pratiques :
  - Facilité d'application, gain de temps,
  - Pas d'apparition de bactéries pathogènes, pas de changement du niveau de cellules dans les laits,
  - Augmentation des niveaux du groupe « bactéries d'affinage » avec pour conséquence une augmentation de la proportion (IR) de ce groupe microbien.



Identification des pratiques à cibler : au niveau de la traite :  
 Changement par l'utilisation d'une lessive non chlorée pour le nettoyage de la machine à traire, nettoyage des trayons à la laine de bois avant la traite

⇒ Former en continu et créer une dynamique au sein d'un groupe de producteurs

- Formation basée sur des échanges à visée pédagogique :
  - Partage d'expériences: enrichir le collectif par des expériences individuelles,
  - Partage d'enjeux, de connaissances sur l'écologie microbienne entre producteurs et fromagers.
- Entretien de la dynamique par des réunions régulières



## Conclusion

- Vers un changement de stratégie et de mentalités pour influencer sur les équilibres microbiens des laits pour la qualité des fromages au lait cru
  - Hygiène couplée à des pratiques respectueuses de la biodiversité microbienne
  - Accompagnement personnalisé des producteurs de lait qui s'inscrit dans la durée.

## Perspectives

- Description plus fine des communautés microbiennes et meilleure connaissance des transferts de souches microbiennes des environnements aux fromages pour consolider les dires d'experts.
- Valider la démarche à grande échelle.
- Intensification du dialogue entre producteurs, transformateurs, affineurs
  - Impact de changements de stratégie dans la production de lait sur la qualité des fromages.