

FORMATION AU PRADEL PART.2

TRANSFORMATION FROMAGÈRE



Vidéo en Résumé

Retrouvez tous les clichés pris au cours de ma formation sur le site si vous les avez manqué en story Instagram !



*Coeur de
Chèvre 2.0*

PROJET AGRICOLE



Suite de l'aventure

Nouvelle formation au Pradel en septembre 2020 pour compléter mes compétences techniques : en route pour la transformation fromagère !

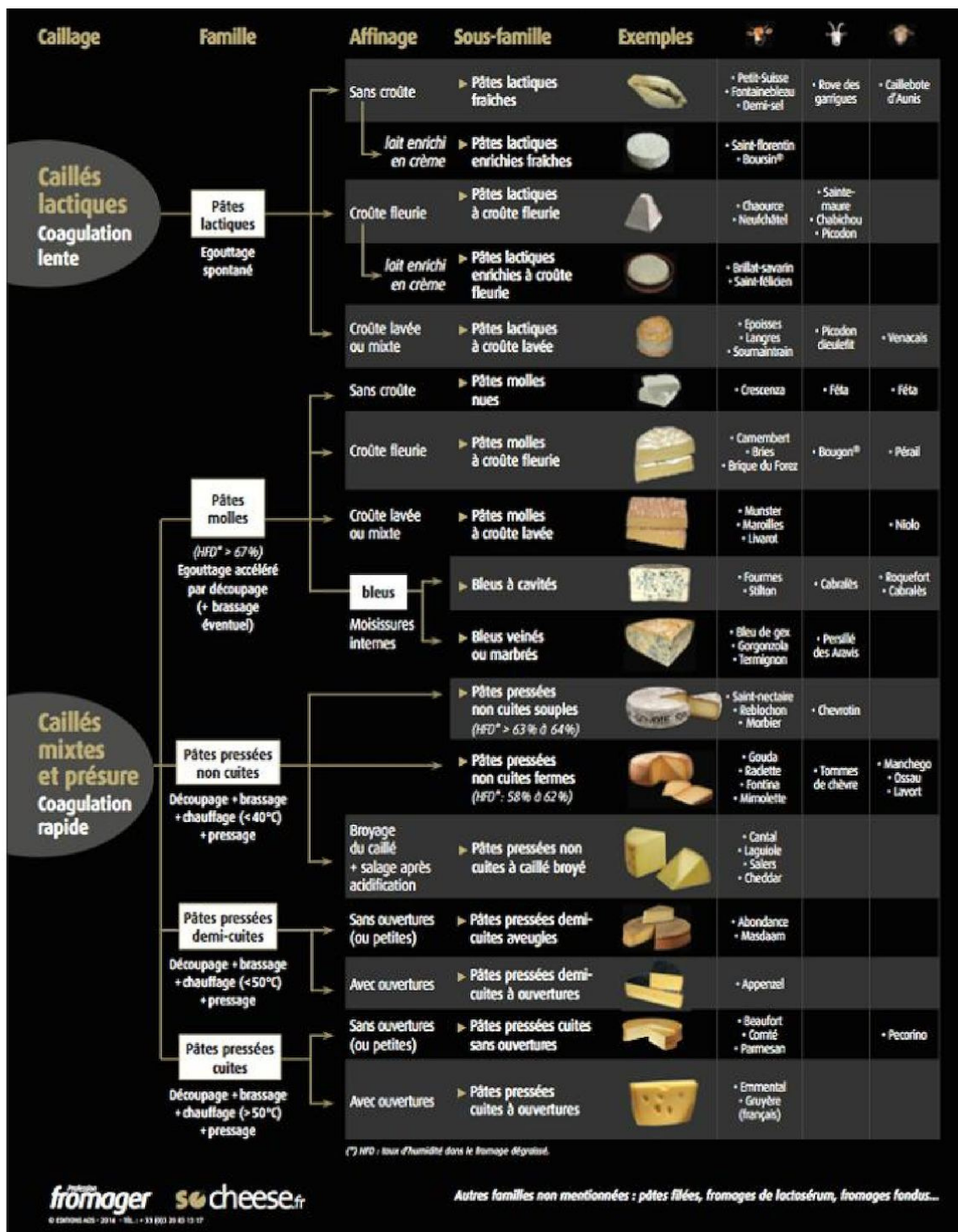
Entre TP fabrication de fromages et cours théoriques, j'ai appris énormément en 10 jours. En plus de la technique, il ne faut pas négliger tout ce qui concerne l'hygiène (des locaux par exemple mais aussi tous les germes qui sont néfastes en fromagerie), la gestion des effluents (on ne rejette pas tout son petit lait dans la nature!) et aussi les accidents de fromagerie.

Dans la [newsletter 9](#), j'expliquais déjà le processus de fabrication des fromages, à relire au cas où !

Les Familles de Fromages

Pour mieux comprendre les familles de fromages, ci-dessous un schéma qui répertorie un grand nombre de fabrications. Pendant la formation, nous avons eu 3 TP sur la fabrication des lactiques et plus précisément sur le Picodon (AOP Drôme Ardèche) puis nous avons testé le caillé doux de Saint Félicien, le chevrotin, yaourts, crème dessert, flans, glaces au lait de chèvres, le beurre ... Et nous avons aussi fabriqué avec du lait de chèvres des fromages normalement fabriqués avec du lait de vache: tome, bleu, raclette, morbier, beaufort et munster ! Vous pouvez voir les fromages fabriqués dans le lien de la vidéo au dessus !


Toutes ces recettes nous permettent de diversifier la fabrication des produits. Mais transformer tout son lait en fromages lactiques prend déjà beaucoup de temps alors pour le reste il faut être sacrément bien organisé !



Les Accidents de Fromagerie

Revenons sur les 4 germes dangereux, responsables d'accidents graves en fromagerie : E. Coli, les Staphylocoques, la salmonelle ainsi que la listéria !

1 - Escherichia Coli

Pour être rapide et claire, ce germe vient du  La chèvre peut simplement se présenter à la traite avec un pis sale. Le germe peut alors se retrouver sur nos mains et pire, dans la machine à traire puis jusqu'en fromagerie où le lait contaminé sera acheminé. Ensuite, ce sont les équipements qui sont contaminés... Ce germe évoque donc un **manque d'hygiène** ! Un certain seuil du germe est toléré dans les fromages. (10 000 bactéries / gramme de fromages)

2 - Staphylocoques dorés

Le staphylocoque **présent sur la mamelle peut pénétrer à l'intérieur de celle-ci** lorsque la traite a démarrée et donc que le sphincter est ouvert. C'est une blessure à la mamelle qui peut aussi favoriser l'entrée du germe. Tout comme e. coli, il se retrouve ensuite en fromagerie... un certain seuil du germe est toléré pour la fabrication. (1000 bactéries /gramme de fromage)



3 - La Salmonelle

Les principaux réservoirs de salmonelle sont les **chèvres contaminées** qui libèrent leurs excréments sur la litière. On peut ensuite retrouver le germe sur tout le troupeau et contaminer la machine à traire ainsi que la fromagerie. Souvent, la présence d'**un autre élevage** (volaille ou porc) sur le même site que la chèvrerie est un risque ! Tolérance 0 pour la salmonelle dans les fromages !

4 - La Listeria

La Listeria vient de la **terre**. La présence de terre dans les fourrages secs est à l'origine des contaminations de l'extérieur des mamelles par les litières. Souvent, le refus (les restes de l'assiettes) sont rejetés dans la litière. De la chèvre, on peut emmener la listéria en fromagerie ! Attention: parfois, on transporte aussi des bidons de lait de la salle de traite (où il est posé au sol) à la fromagerie ... ERREUR ! Rien ne doit provenir de l'extérieur et en contact avec le sol en fromagerie ! Tolérance 0 de la listéria dans les fromages !

Des prélèvements et des analyses de lait sont faits régulièrement. En cas de listéria ou salmonelle, tous les lots contaminés doivent être retirés de la vente et éliminés. C'est un coup dur pour une exploitation !! Il faut trouver la source du germe pour repartir sur une production saine et ce n'est pas toujours évident de trouver le/la responsable !

Et les Pseudomonas ?

Cette petite bactérie est naturellement présente partout dans l'environnement. Elles arrivent souvent en fromagerie car il y en a trop, notamment dans l'eau. Seulement, un excès peut provoquer des dégâts sur les fromages : ils sont colorés jaune fluorescent lorsque le fromage commence à sécher et deviennent rose lors de l'affinage. Cela provoque un goût amer sur le fromage et ils sont généralement "poisseux". Ces fromages sont consommables mais évidemment, en vitrine ... c'est pas joli !



A bientôt !

