



PERFECTIONNEMENT DES TECHNICIENS PRODUITS LAITIERS FERMIERS

2 (ou 3) au 5 octobre 2012

PROGRAMME PREVISIONNEL

Module 1 optionnel : du 2 octobre 13 h 30 au 3 octobre à 13 h 30

Module 2 : du 3 octobre 13 h 45 au 5 octobre à 13 h 00

~~~~~

Ce stage est organisé par l'Institut de l'Élevage,

En collaboration avec l'AFFAP, Conseil et Formation en Fromagerie Patrick Anglade

Et avec la participation de :

*FNEC/FNPL,  
ENILbio de Poligny,  
PEP Caprin Rhône - Alpes,  
Centre Fromager de Bourgogne,  
Ferme expérimentale du Pradel,  
EI-Purpan,  
Association des Eleveurs transhumants des 3 vallées,  
GIE Midi Pyrénées,  
Université de Montpellier.*

## **MODULE 1 : Fabrication et qualité des pâtes pressées non cuites**

### **Mardi 2 octobre 2012 après-midi :**

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <i>Arrivée au plus tard à 12H45 à Saint Gaudens pour aller ensuite en exploitations (cf. bulletin : une exploitation caprine ou une exploitation bovine, indiquez votre choix) ou arrivée à 13H30 sur le lieu de l'exploitation</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 h 00 – 17 h 30 | Atelier pratique au choix : <ul style="list-style-type: none"><li>- Fabrication de tomme des Pyrénées en lait de vache (Bossost). Deux fabrications seront suivies : l'une dans la cuve automatisée du producteur selon le process habituellement pratiqué et une autre dans un chaudron en changeant des paramètres avec du lait de chèvre. Suivi et enregistrement des températures, du pH. Tests organoleptiques sur les fromages affinés du producteur (CFF Patrick Anglade).</li><li>- Fabrication de tomme des Pyrénées en lait de chèvre (Galey). Deux fabrications seront suivies : l'une dans la cuve manuelle du producteur selon le process habituellement pratiqué et une autre dans un chaudron en changeant des paramètres. Suivi et enregistrement des températures, du pH. Tests organoleptiques sur les fromages affinés du producteur (Nicolas Lucet, AFFAP)</li></ul> |
| 17 h 30 – 18 h 30 | <i>Trajet vers le centre de vacances d'Aspet, repas et nuit.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### **Mercredi 3 octobre 2012 matin :**

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <i>Centre de vacances Aspet <a href="http://www.vpt31.net/bois-perche.html">http://www.vpt31.net/bois-perche.html</a></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8 h 30 – 12 h 30  | Technologie de fabrication des pâtes pressées non cuites et maîtrise (Y. Gaüzère, ENILbio de Poligny) : <ul style="list-style-type: none"><li>- Diversité des PPNC</li><li>- Schéma de fabrication des PPNC</li><li>- Les paramètres clés des process PPNC (reprise des paramètres enregistrés la veille en exploitations)</li><li>- Problèmes de qualité pouvant être rencontrés et pistes de résolution, en se basant sur des fromages de la zone à examiner et déguster</li></ul> |
| 12 h 30 – 13 h 45 | <i>Repas au centre de vacances d'Aspet</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## **MODULE 2 : Les actualités techniques dans la filière laitière fermière**

### **Mercredi 3 octobre 2012 après-midi :**

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           | Centre de vacances Aspet <a href="http://www.vpt31.net/bois-perche.html">http://www.vpt31.net/bois-perche.html</a>                                                                                            |
| 13 h 45 – 14 h 00                                                         | Présentation du programme - Introduction aux journées<br>Constitution des groupes de travail                                                                                                                  |
| <b>Connaissance de la filière laitière en particulier fermière locale</b> |                                                                                                                                                                                                               |
| 14 h 00 – 14 h 35                                                         | Présentation de l'agriculture régionale, en particulier la filière produits laitiers fermiers et de l'AFFAP (Nicolas Lucet – AFFAP et Patrick Anglade – CFF Patrick Anglade)                                  |
| 14 h 35– 15 h 05                                                          | Présentation des travaux menés sur l'affinage au niveau local et de la démarche IGP tomme des Pyrénées (Nicolas Lucet – AFFAP)                                                                                |
| 15 h 05 – 15 h 30                                                         | Présentation de l'activité de recherche de El-Purpan au niveau de la technologie alimentaire et en particulier de la technologie laitière, nouveaux moyens à disposition (hall technologique, laboratoire...) |
| 15 h 30 – 15 h 45                                                         | Pause                                                                                                                                                                                                         |
| 15 h 45 – 16 h 15                                                         | Travaux du groupe lait cru de Midi Pyrénées (C. Servin, GIE Midi Pyrénées)                                                                                                                                    |
| 16 h 15 – 16 h 45                                                         | Valorisation des données du recensement général agricole concernant la production fermière et les circuits courts (Emmanuelle Caramelle-Holtz – Institut de l'Elevage)                                        |
| 16 h 45 – 17 h 15                                                         | Point sur l'actualité réglementaire (intervenant de la FNEC/FNPL)                                                                                                                                             |
| 17 h 15 – 17 h 50                                                         | Trajet vers la ferme de Wolfgang Bendick à Augirein                                                                                                                                                           |
| 17 h 50 – 19 h 25                                                         | Visite d'une exploitation laitière fermière en lait de vache (20 VL) transformant la totalité du lait en tomme des Pyrénées. Particularité : utilisation de l'énergie solaire.                                |
| 19 h 25 – 20 h 00                                                         | Trajet vers le Centre de vacances d'Aspet                                                                                                                                                                     |
| 20 h 00 – 22 h 00                                                         | Repas (autour des fromages apportés par les participants) et nuit au centre de vacances                                                                                                                       |

### **Jeudi 4 octobre 2012 matin :**

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Centre de vacances d'Aspet <a href="http://www.vpt31.net/bois-perche.html">http://www.vpt31.net/bois-perche.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8 h 15 – 9 h 00   | Travaux préalables menés sur l'affinage des fromages fermiers lactiques à la ferme expérimentale caprine du Pradel et ceux envisagés dans le cadre d'un projet CASDAR (Y. Lefrileux, Ferme expérimentale du Pradel/ Institut de l'Elevage)                                                                                                                                       |
| 9 h 00 – 10 h 45  | Emballage des fromages en particulier fermiers : législation, propriétés et fonctions des emballages, démarche pour choisir son emballage en fonction des besoins et contraintes du produit et des usagers (illustration par des travaux récents) (C. Guillaume - UMR1208 IATE - Ingénierie des Agropolymères & Technologies Emergentes (Montpellier SupAgro, INRA, UM2, CIRAD)) |
| 10 h 45 – 11 h 00 | Pause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 11 h 00 – 11 h 30 | Travaux en cours sur les emballages dans la filière fromagère traditionnelle en particulier fermière (G. Allut - Centre Fromager de Bourgogne)                                                                                                                                                                                                                                   |
| 11 h 30 -12 h 00  | Point sur la remontée et le traitement national des données des interventions sanitaires (S. Raynaud – Institut de l'Elevage)                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12 h 00 – 12 h 15 | Présentation des outils réalisés pour la maîtrise de la qualité et de la régularité des produits laitiers fermiers (Cécile Laithier – Institut de l'Elevage)                                                                                                                                                                                                                     |
| 12 h 30 – 14 h 00 | Repas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Jeudi 4 octobre 2012 après-midi :

| <b>Travail en ateliers sur 3 thématiques différentes</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Centre de vacances d'Aspet <a href="http://www.vpt31.net/bois-perche.html">http://www.vpt31.net/bois-perche.html</a></i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 14 h 00 – 16 h 30                                                                                                           | <p><b>Au niveau de chaque atelier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation introductive selon les cas</li><li>- Discussion, échanges, recueil d'expériences/cas concrets</li></ul> <p><b>Premier atelier :</b> La gestion des effluents en atelier laitier fermier : les connaissances préalables, démarche à adopter et références disponibles. (<i>Apports et animation : Jacques Capdeville – Institut de l'Elevage et Yves Lefrileux – Institut de l'Elevage/Ferme expérimentale du Pradel</i>)</p> <p><b>Deuxième atelier :</b> Approfondissement sur la maîtrise de la qualité des PPNC, outils d'appui technique disponibles (<i>Animation : Sabrina Raynaud – Institut de l'Elevage ; Apports : Jacky Mège – Association des Eleveurs transhumants des 3 vallées, Nicolas Lucet – AFFAP</i>)</p> <p><b>Troisième atelier :</b> Outils d'appui technique pour la maîtrise de la qualité et de la régularité des produits laitiers fermiers (ORQUAL), cas des fromages lactiques (<i>Apports et animation : Cécile Laithier – Institut de l'Elevage et Sylvie Morge – PEP Caprins Rhône Alpes</i>)</p> |
| <b>Connaissance de la filière laitière fermière locale</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 16 h 30 – 16 h 45                                                                                                           | <i>Trajet vers l'exploitation</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 16 h 45 – 19 h 15                                                                                                           | Visite de l'exploitation de Christian Bourillon à Aspet : producteurs de chèvres (35) fabriquant des tommes et des fromages lactiques. Ferme faisant partie du réseau de fermes de références. Zoom dans cette exploitation sur l'organisation du travail (seul sur l'exploitation), les données technico-économiques et la gestion technologique des deux types de fabrication (PPNC, lactiques)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 19 h 15 – 19 h 30                                                                                                           | Retour au Centre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 19 h 30 – 20 h 30                                                                                                           | <i>Départ et trajet en bus vers Bossost en Espagne. Repas traditionnel</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 23 h 30 – 0 h 00                                                                                                            | <i>Retour au centre de vacances</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Vendredi 5 octobre 2012 matin :

| <b>Connaissance de la filière laitière fermière locale</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 h 00 – 9 h 15                                            | <i>Trajet vers la ferme d'André Bazerque à Castelanu Durban</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 9 h 15 – 10 h 45                                           | Visite du GAEC Ferme du CARREGAUT dont un des associés est André Bazerque, président de l'AFFAP et un des initiateurs de la démarche IGP Tomme des Pyrénées au lait cru. GAEC de 4 personnes (3,5 UTH), 20 vaches laitières, transformation en Tomme des Pyrénées. Séchage en grange solaire et cuve de transformation mécanisée autoconstruite. |
| 10 h 45 – 11 h 00                                          | <i>Trajet vers 2<sup>ème</sup> visite</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 11 h 00 – 12 h 30                                          | Visite du GAEC de MONDELY, exploitation d'I. Wyon (ancien technicien fromager à LRE) à la Bastide de Sérou. 80 chèvres. Fabrication de tommes et de fromages lactiques. Témoignage sur le projet d'agrandissement de la cave et de la gestion de l'affinage.                                                                                     |

**13 h 00 : Fin du stage (pique-nique prévu sur place)**