

Tests de croissance ou challenge-tests

Depuis de nombreux mois, la profession discute avec l'administration pour l'application du règlement « critères microbiologiques » (CE) 2073/2005 concernant le germe Listeria monocytogènes. Le professionnel pourrait mettre en marché des produits avec « présence de Listeria monocytogènes (limite : < 100 UFC/g) s'il est en mesure de démontrer à l'autorité compétente que le produit respectera la limite de 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation. La profession souhaite établir, en collaboration avec l'AFSSA et la DGAL, un canevas pour définir le contenu du dossier que doit fournir le professionnel souhaitant demander cette tolérance. Ce dossier doit contenir les résultats de test de croissance et/ou l'AQR, les résultats d'autocontrôles... Il est essentiel pour les professionnels de connaître a priori les exigences de l'administration avant de débiter des travaux face au coût de ces derniers !

ANAOF-Infos
Lettre d'information de l'Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises

42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
Tél : 01.49.70.72.94
Fax : 01.42.80.63.45
e-mail : anaof@cniel.com

Directeur de la publication : Jacques Bernat
Rédacteur en chef : Georges Risoud
Maquette & réalisation : Agence Soprano

CELA SE PASSE DANS LES AOC

Le Chavignol investit dans la communication



Asseoir l'identité du Chavignol

La révision des conditions de production a permis de mobiliser la filière autour d'un projet fédérateur respectueux des hommes, des traditions et du terroir. La filière du Chavignol compte 120 producteurs de lait, 80 producteurs fermiers, 4 affineurs et 3 laiteries. Le projet de cahier des charges a été validé en Comité National d'avril 2006. Il assure notamment un lien fort du Chavignol à son terroir (100 % des fourrages issus de la zone AOC, une surface herbagère minimum), le bien-être des chèvres (2 m²/chèvre), des techniques de fromagerie qui permettent au Chavignol de dévoiler toute sa typicité (caillage lent, pré-égouttage sur toile, affinage de 10 jours minimum). Le Chavignol promet encore de belles balades gustatives... Le Chavignol met ainsi tout en œuvre pour affirmer son savoir-faire et pour répondre aux exigences du consommateur en termes de typicité, de qualité et de sécurité.

Communiquer sur nos différences

Malgré tous ses atouts, le Chavignol souffre de la concurrence des produits génériques. Ses ventes stagnent depuis plusieurs années. On note que ses spécificités sont peu connues du consommateur. L'AOC Chavignol doit donc conforter sa communication afin de valoriser ses différences et améliorer sa visibilité. Le programme de communication prévoit des actions

de proximité avec le consommateur. Le Chavignol s'associe à de nombreux évènements locaux et régionaux afin de bien ancrer le produit à son territoire. Il s'agit d'une part de sensibiliser les habitants de la région qui sont nos premiers ambassadeurs. Nous avons d'autre part le bonheur d'être dans une belle région viticole, à deux heures de Paris. Nos actions de communication s'appuient alors sur l'aspect touristique, clé d'entrée riche et valorisante. Une signalétique a notamment été mise en place pour faciliter les visites à la ferme et partager la passion des producteurs. Marquer une présence forte sur notre zone est un enjeu essentiel, gage d'échanges chaleureux et d'une meilleure connaissance de notre produit. Cela permet de souligner le lien très fort entre patrimoine touristique et gastronomique. La Fête du Chavignol est un moment fort pour notre filière. Elle a lieu le dimanche le plus proche du 1^{er} mai à Sancerre. Cette journée se veut conviviale, pédagogique et ludique. De nombreux ateliers de dégustation sont organisés autour des arômes du Crottin de Chavignol et des associations plus ou moins étonnantes sont proposées. Biberons et chevreaux, moments de câlins garantis !

de proximité avec le consommateur. Le Chavignol s'associe à de nombreux évènements locaux et régionaux afin de bien ancrer le produit à son territoire. Il s'agit d'une part de sensibiliser les habitants de la région qui sont nos premiers ambassadeurs. Nous avons d'autre part le bonheur d'être dans une belle région viticole, à deux heures de Paris. Nos actions de communication s'appuient alors sur l'aspect touristique, clé d'entrée riche et valorisante. Une signalétique a notamment été mise en place pour faciliter les visites à la ferme et partager la passion des producteurs. Marquer une présence forte sur notre zone est un enjeu essentiel, gage d'échanges chaleureux et d'une meilleure connaissance de notre produit. Cela permet de souligner le lien très fort entre patrimoine touristique et gastronomique. La Fête du Chavignol est un moment fort pour notre filière. Elle a lieu le dimanche le plus proche du 1^{er} mai à Sancerre. Cette journée se veut conviviale, pédagogique et ludique. De nombreux ateliers de dégustation sont organisés autour des arômes du Crottin de Chavignol et des associations plus ou moins étonnantes sont proposées. Biberons et chevreaux, moments de câlins garantis !

En parallèle de ces actions régionales, le Syndicat du Chavignol a mené en 2006 un programme de relations presse pour améliorer sa présence à l'esprit et conforter sa notoriété. L'affinage et la gamme de saveurs qu'offre le Chavignol selon son âge est un thème à développer. Des idées recettes, simples et accessibles, permettent d'inscrire le Crottin de Chavignol dans les tendances de consommation.

Un projet de communication régionale

Nous avons en outre un projet de communication régionale en cours de réflexion. En effet, la région Centre est riche de 5 AOC caprines sur les 12 que compte la France. Cette campagne de communication permettrait de mutualiser les moyens et d'identifier clairement la région Centre comme zone de production d'AOC caprines. L'ensemble de ces actions de communication vise à mettre en lumière les richesses du Chavignol. Pour ce faire, nous allons prochainement à la rencontre des nombreux visiteurs du Salon de l'Agriculture. Rendez-vous sur le stand B19 dans le Hall 1. ■

F. ATAKPA

SYNDICAT DU CROTTIN DE CHAVIGNOL
9 route de Chavignol - 18300 Sancerre
TELEPHONE : 02 48 78 51 05 - TELECOPIE : 02 48 78 51 06
ADRESSE DE MESSAGERIE : info@crottindechavignol.com
INTERNET : www.crottindechavignol.com
ANIMATION : Mireille FAGUET-TORCHON - Fabienne ATAKPA



La défense des Appellations d'Origine Laitières Françaises depuis 1974

Lettre d'information de l'Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises

EDITO

Jacques Bernat, Président de l'Anaof



L'année qui vient de s'écouler a été largement occupée à discuter avec l'Administration des textes portant application de la Loi d'Orientation Agricole du 5 janvier 2006. Cette réglementation est aujourd'hui publiée et comme vous le savez maintenant, les conditions de fonctionnement des AOC vont changer au cours de l'année 2007 : chaque syndicat doit en effet se faire reconnaître en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, définir un plan complet de contrôle ou d'inspection des critères réglementaires de son AOC, et mettre en place un dispositif de contrôle par un organisme tiers.

Compte tenu des délais impartis, un travail important attend donc les AOC dans les prochains mois. Soyez sûrs que nous veillerons au plan national, par l'intermédiaire de vos représentants qui siègeront à l'INAOC au sein du prochain « Comité AOP » et du nouveau « Conseil Agréments et Contrôles », à ce que ces changements puissent se réaliser dans le respect des spécificités de chaque filière. Nous serons également vigilants pour qu'aucun d'entre nous ne soit laissé sur le bord de ce nouveau chemin réglementaire. Les formations qui ont été proposées à tous les syndicats au cours des mois de décembre et janvier derniers, pour bâtir les plans de contrôle, témoignent de cet engagement.

Dans ce nouveau contexte, nous savons que des adaptations seront parfois nécessaires dans l'organisation des syndicats en matière de représentativité des professionnels par exemple, ou sur le plan du contrôle interne ou de l'autocontrôle. Ayons le souci de les réaliser dans le respect du produit : n'oublions pas en effet que ce sont les consommateurs qui seront les juges ultimes des modifications en cours, et leur jugement se fera - comme il se fait aujourd'hui - sur la qualité et la typicité de nos fromages d'appellation. Faisons en sorte enfin que la mise en application de ce nouveau contexte réglementaire se déroule dans des conditions financières acceptables par tous.

Un congrès renforcé

Cette année verra également des changements dans l'organisation de notre Assemblée Générale : celle-ci se déroulera pour la première fois en parallèle avec celle du CNAOL, à Aurillac, les 18 et 19 octobre 2007, sur les terres des AOC Cantal et Salers. Nous avons souhaité, par cette initiative, la présence de tous les professionnels impliqués dans les AOC ainsi que celle de l'Administration, et donner par ce rassemblement une dimension plus forte à nos congrès. Au-delà du plaisir évident de nous retrouver tous ensemble, je suis en effet convaincu que notre profession, si elle désire être écoutée et entendue, doit parler d'une voix unique. C'est à nous tous de faire en sorte qu'un tel rassemblement soit porteur d'idées constructives et novatrices.

numéro 20
Mars 2007

SOMMAIRE

- Le Pôle Fromager AOC Massif Central mise sur le développement d'une expertise de pointe.....p 2
- Cela ce passe dans les AOC : « Le Chavignol investit dans la communication »...p 4

LE PÔLE FROMAGER AOC MASSIF CENTRAL

mise sur le développement d'une expertise de pointe



Le Pôle Fromager AOC Massif Central est une association loi 1901, créée en 1992, qui regroupe 9 filières fromagères AOC du Massif Central, soit près de 49 000 t de fromages : pâtes pressées non cuites au lait de vache (Cantal, Salers, Laguiole, St-Nectaire), pâtes persillées au lait de vache (Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Fourme d'Ambert) et fromages lactiques au lait de chèvre (Rocamadour et Pélardon).

L'association est également dotée de 23 autres membres dont des syndicats agricoles, des chambres d'agriculture, des laboratoires techniques ainsi que des collectivités territoriales.

Quelles sont ses missions ?

Deux missions

Les missions du Pôle Fromager AOC Massif Central sont :

- développer des actions de recherche appliquée sur les laits et fromages d'AOC du Massif central,
- valoriser les résultats des travaux de recherche auprès des membres et partenaires des filières fromagères membres de l'association.

L'association est liée par convention à un GIS (Groupement d'Intérêt Scientifique) qui rassemble différents organismes de recherche, de développement et de formation (INRA, ENITAC, CEMAGREF, LIAL MC, Université Pascal Blaise, ENILV...).



Trois objectifs

Les actions conduites dans le cadre du Pôle Fromager AOC Massif Central ont 3 principaux objectifs :

- aider à la maîtrise des différentes dimensions de la qualité des laits et fromages d'AOC (goût, hygiène, nutrition...),
- apporter des éléments scientifiques et techniques pour la valorisation, la défense des fromages d'AOC et les réflexions sur les conditions de production des fromages d'AOC,
- expliquer les fondements de la typicité des fromages d'AOC.

Les axes de recherche-développement, définis par les filières fromagères membres du Pôle Fromager AOC Massif Central, s'intéressent aux différents maillons de la filière de production d'un fromage d'AOC.

Une nouvelle mission : mise en place d'une plate-forme de développement/transfert au service de ses filières fromagères AOC

Un partenariat existe entre les professionnels des filières fromagères du Massif Central et l'INRA depuis 1975. Une convention définit une participation financière directe des professionnels au fonctionnement de l'Unité de Recherches Fromagères INRA d'Aurillac.

En contrepartie, les professionnels ont reçu et reçoivent un immense bénéfice des travaux de recherche et développement menés par cette unité depuis quelques décennies (technologie fromagère, mise au point de ferments, qualité sanitaire des fromages...). Les travaux qui ont été et seront menés dans cette Unité de Recherches INRA à Aurillac accompagnent les professionnels et conduisent à une meilleure compréhension de la spécificité des fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée, de leur caractérisation et de la définition de leurs qualités. Un contexte de restructuration de l'INRA au niveau national a entraîné

une réflexion entre les syndicats d'AOC, au travers du Pôle Fromager AOC Massif Central, et l'INRA sur l'avenir de l'Unité Aurillacoise.

Au final, l'INRA s'est engagé sur un projet de construction d'un nouveau laboratoire sur le site d'Aurillac (le chantier a déjà démarré et le laboratoire doit être livré à l'automne 2007 !). En contrepartie, l'INRA a demandé aux professionnels d'investir les moyens humains et financiers nécessaires au fonctionnement des activités de développement et de transfert.

Partenariat avec l'INRA

Le maintien de l'Unité de Recherches Fromagères INRA sur le site d'Aurillac permettra de poursuivre et développer la thématique de recherche "Écosystèmes microbiens complexes des fromages au lait cru", et d'asseoir une équipe de chercheurs et d'ingénieurs impliquée et active sur des projets de niveau national et européen (ce qui est déjà le cas !).

En parallèle, les filières fromagères AOC ont décidé de mettre en place une plate-forme de développement/transfert qui permettra d'assurer le lien entre les résultats de recherche fondamentale acquis et les besoins des professionnels.

Cette plate-forme sera portée par le Pôle Fromager AOC Massif Central qui mettra en place des agents techniques dans les locaux de l'Unité de Recherches Fromagères INRA d'Aurillac.

Le Pôle Fromager AOC Massif Central mise donc aujourd'hui sur l'acquisition d'une expertise technique de pointe au cœur de l'Unité de Recherches Fromagères INRA d'Aurillac concernant les écosystèmes microbiens des fromages traditionnels. Sur le long terme, cette plate-forme doit pouvoir collaborer avec d'autres laboratoires de recherches sur d'autres thématiques qui intéressent les filières fromagères AOC du Massif Central.

Structuration d'une Unité Mixte Technologique

La mise en place de cette plate-forme se structure dans un premier temps au travers d'une UMT (Unité Mixte Technologique). En effet, à l'initiative de l'INRA et en réponse à un appel d'offre de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER - Ministère de l'Agriculture) du 27 mai 2005, un projet d'UMT a été élaboré en concertation avec les structures de recherche, de formation et de développement du site d'Aurillac et les centres techniques nationaux de la filière laitière autour de la thématique « Écologie microbienne des fromages au lait cru : sécurité sanitaire dans le respect de leurs qualités sensorielles ».

La DGER nous a annoncé le 24 juillet 2006 la décision de labellisation de cette UMT pour une durée de 3 ans tout en relevant l'intérêt stratégique de son sujet et la forte implication des professionnels des filières fromagères AOC du Massif Central.

La création d'une UMT sur le site d'Aurillac permettra de donner de la cohérence à un ensemble déjà existant de recherche, d'enseignement et développement et de créer une nouvelle forme de partenariat d'envergure nationale entre :

- l'unité de recherches fromagères INRA d'Aurillac,
- le Pôle Fromager AOC Massif Central,
- Arilait Recherches,
- l'IUT Génie Biologique d'Aurillac,
- l'ENILV-Lycée Agricole.

Un programme de recherche sur 3 ans

Les partenaires conduiront en commun sur une période de 3 ans un programme de recherche et de développement pour garantir, par la gestion de la diversité microbienne, les qualités sanitaires des productions fromagères traditionnelles tout en préservant leurs qualités sensorielles.

Le projet sera basé sur une approche d'écologie microbienne allant de la production de lait aux fromages affinés. La diversité microbienne est en effet au cœur de la construction des différentes dimensions (sanitaire, sensorielle, santé) de la qualité des fromages.

L'UMT doit permettre l'acquisition et le transfert des connaissances au niveau national, en assurant leur transfert vers les acteurs du développement et in fine vers les acteurs des filières fromagères. Ces connaissances seront des atouts pour la promotion et la défense des fromages au lait cru au niveau national et international.

Des partenariats locaux

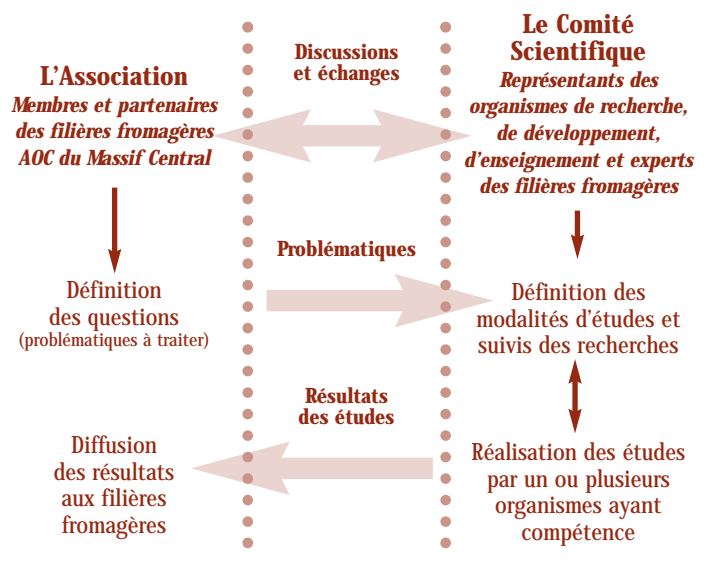
L'UMT permettra aussi de mieux organiser le partenariat local. Des structures locales, telles que le Laboratoire Interprofessionnel de Production (LIP), créé et implanté à Aurillac en 1980 pour produire les levains fongiques mis au point au sein de l'Unité de Recherches Fromagères INRA d'Aurillac, pourraient bénéficier des résultats de ce projet de recherches en produisant des ferments. Certaines méthodes développées dans le projet pourraient être transférées aux laboratoires interprofessionnels d'analyses laitières, dont le LIAL MC implanté sur le site d'Aurillac. La structuration d'une recherche sur le site même d'Aurillac au sein d'une UMT, est un enjeu capital pour les filières AOC du Massif Central et pour le développement du territoire. Les travaux qui seront menés doivent conduire à une meilleure compréhension de la spécificité des fromages sous signe de qualité (notamment des AOC !), et de leur caractérisation. ■

S. HULIN

21 rue du Château St-Etienne,
15000 AURILLAC.
tél : 04.71.43.07.60
fax : 04.71.43.07.61
Email : hulin.pole.fromager@wanadoo.fr
www.pole-fromager-aoc-mc.org

Fontionnement

Le fontionnement du Pôle Fromager AOC Massif Central peut se schématiser ainsi :



Renouvellement des programmes PSDR

Lancés en 1993 par la Délégation à l'Agriculture, au Développement et à la Prospective (DADP) de l'INRA, les programmes de recherche en partenariat avec les régions se poursuivent pour une troisième édition 2007-2010.

Ces programmes visent à produire des connaissances « sur » le développement régional. Mais ils ont aussi pour ambition que ces acquis soient utilisés par les acteurs régionaux qu'ils soient agriculteurs, agents de développement, chambres d'agriculture, instituts techniques, industriels. C'est dans ce sens que l'on peut parler de recherches « pour » le développement régional.

L'originalité du dispositif PSDR réside bien dans une pratique particulière de la recherche, tournée vers l'action et menée en partenariat « avec » les acteurs régionaux. Pour la troisième phase, la participation des organismes de recherche s'est étoffée avec désormais l'implication du Cemagref et du Cirad.

Cinq nouvelles régions se sont jointes aux cinq régions issues du deuxième programme. Ainsi, participent les régions Auvergne, Aquitaine, Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Basse-Normandie, Bretagne, Pays de la Loire et Poitou-Charentes, ces quatre dernières étant rassemblées en un programme interrégional dit « Grand Ouest ». Dans chaque région, les recherches seront organisées sous la forme d'un programme régional composé de différents projets. Les financements sont assurés à 50 % par les Conseils Régionaux et à 50 % par l'INRA avec le Cemagref et le Cirad dans les régions où ces instituts sont présents. Cela peut être un moyen pour les filières de bénéficier de recherches qu'il serait impossible de financer autrement.

Les projets de recherche présentés feront l'objet d'une double évaluation : par le Conseil Scientifique National nouvellement créé au cours de l'année 2007, et par les Conseils Consultatifs Régionaux de la Recherche et du Développement Technologique.