



Faire évoluer ses pratiques de traite pour obtenir un lait plus fromageable

Le programme de recherche et développement FlorAcQ mené dans six filières fromagères d'appellation d'origine protégée propose une démarche d'accompagnement des producteurs du lait adaptée à la production de fromages au lait cru.



Henri Cairon a fait parti des producteurs de lait cantaliens qui ont participé au programme, il témoigne.

Quelles étaient vos pratiques d'hygiène de traite ?

Avant j'utilisais des lingettes individuelles et de l'eau savonneuse spécial tétine. Je nettoyais la machine à l'eau chaude et lessive une fois par jour. J'utilisais une lessive « acide » deux fois par semaine et une lessive « basique » les autres jours. J'avais de bonnes analyses de lait avec un bon niveau de germes totaux inférieur à 10 000.

Comment êtes-vous parvenu à modifier votre méthode de nettoyage ?

En novembre 2011, la Coopérative de Valuèjols m'a proposé d'expérimenter une nouvelle méthode de nettoyage des trayons en utilisant la laine de bois. La Coopérative avait adhéré au projet FlorAcQ mené par la Chambre d'agriculture, l'INRA et le Pôle fromager. J'ai accepté même si mon épouse, Marie-Christine, était inquiète pour la qualité de ses produits (à l'époque nous transformions une partie du lait en yaourts et fromages, vendus directement aux consommateurs).

Pour mener à bien l'expérience, Thierry Laveissière, technicien machine à traire, est venu contrôler la machine avec les "lactocorder" et vérifier la procédure de lavage. Celui-ci a permis de constater que je mettais un peu trop de lessive donc j'ai fait quelques économies par la suite.

Est-ce que cette nouvelle méthode vous a convaincu ?

Oui complètement et je continue à l'utiliser. La laine de bois permet d'avoir une flore microbienne intéressante lorsque l'on fabrique du fromage au lait cru.

Marie-Christine a remarqué une amélioration du caillage qui était garanti à 100%.

Les produits ont gagné en goût, certains clients ont fait des remarques positives sur le goût des faisselles qui était plus prononcé.

Les autres avantages de la laine de bois concernent la traite. J'ai gagné en confort de travail, c'est pratique d'utilisation et agréable. J'ai constaté aussi que les vaches (surtout en hiver) donnent le lait plus rapidement. J'ai gagné 10 minutes pour traire mes 30 vaches avec quatre postes.

Ce système fonctionne bien sur mon exploitation parce que je suis en logette paillée et l'hiver les vaches restent propres. Par ailleurs, avec mon contrôleur laitier, je réforme les vaches à cellules et je fais contrôler régulièrement la machine.



Henri Cairon

Sériers

Installation en 1983 en EARL avec son épouse Marie-Christine

SAU : 52 ha

Productions : 30 vaches laitières Montbéliarde.

Système tout foin (Haut herbages), 5 à 10 ha de céréales, 4 ha de lentilles blondes de la Planèze.

Pourquoi préserver les microorganismes naturels du lait ?



L'originalité des fromages au lait cru repose en grande partie sur les microorganismes naturels du lait. Ils confèrent une diversité sensorielle et intensité de goût mais aussi un lien au terroir. Suite à la mise en place des normes, les laits se sont appauvris en "germes" et sont devenus de moins en moins fromageables.

Un changement de stratégie est nécessaire au niveau des élevages pour préserver les microorganismes favorables à la transformation fromagère, tout en continuant à éliminer les bactéries pathogènes.

Quels sont les microorganismes du lait ?

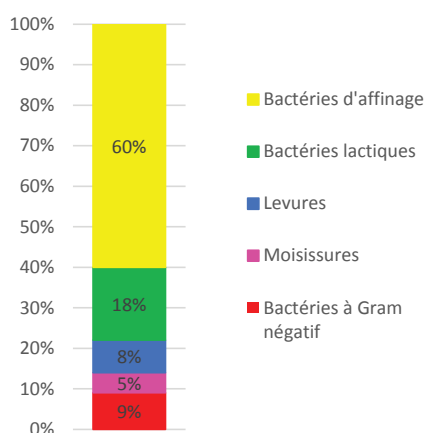
Le critère « germes totaux », utilisé comme critère de paiement du lait, ne renseigne pas sur les différents types de microorganismes et leur impact sur la qualité du fromage.

Trois catégories de microorganismes sont distinguées en fonction de leurs bénéfiques ou risques vis-à-vis de l'élaboration du fromage :

- les bactéries pathogènes : salmonelle, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli*,
- les microorganismes « indésirables » responsables de défauts comme les butyriques (gonflement et défauts de goût), les *Pseudomonas* (défauts de couleur et aspect poisseux de la croûte, amertume) et les coliformes (défauts de goût, accident des « mille trous »),
- les microorganismes « utiles » ou d'intérêt fromager. Chaque lait a sa propre « identité » (diversité) microbienne.

431 laits de vaches ont été analysés dans le projet FlorAcQ pour rechercher cinq groupes microbiens importants en transformation fromagère :

Projet FlorAcQ



Rôle en fabrication fromagère

Groupes	Fonctions, rôles en fromagerie
Bactéries lactiques	Acidification et formation du caillé, affinage (texture et arômes)
Bactéries d'affinage	Affinage (couleur en surface du fromage, texture et arômes)
Bactéries à Gram négatif	Groupe hétérogène : contient à la fois des bactéries indésirables (coliformes) et d'intérêt
Levures	Désacidification en début d'affinage, affinage (goût, texture)
Moisissures	Affinage (en surface du fromage, goût)

Faire évoluer ses pratiques

Des pratiques d'hygiène de traite alternatives préservant les microorganismes « utiles » tout en respectant les exigences sanitaires sont envisageables.

Cependant, tous les producteurs ne peuvent pas mener ces changements. Ils doivent satisfaire à un certain nombre de prérequis :

- les animaux doivent être en bonne santé, bien nourris et arriver propres à la traite,
- la machine à traire doit être bien réglée et bien utilisée.



Conclusion

La reconquête de la « flore » d'intérêt du lait et de la spécificité des fromages au lait cru devra passer par des évolutions de pratiques en élevage et en fromagerie.

La Chambre d'agriculture du Cantal propose une démarche d'accompagnement des producteurs de lait, pour les filières fromagères ou ateliers de transformation fromagère, soucieux de valoriser les communautés microbiennes des laits crus dans leurs fromages.

Contact : Tél : 04 71 60 50 00
francoise.monsallier@cantal.chambagri.fr

Contrôle de votre machine traire : Thierry Laveissière au 04 71 45 55 24.

Vous pouvez également consulter notre site www.cantal.chambagri.fr