

Journée technique

Le Lait Cru dans tous ses états

« Mobilisons-nous autour du lait cru. »

Fabriquer et consommer un fromage au lait cru :

- Quel intérêt ?
- Dans quel environnement ?



Le 20 Février 2020 à 9h

Amphithéâtre du Lycée G. Pompidou – ENILV Aurillac

« Les spécificités de leur microbiote garantissent aux fromages traditionnels au lait cru une diversité et une richesse sensorielle inégalable tout en garantissant leur qualité sanitaire. »

Unité de recherche laitière Aurillac, Poligny



CONTEXTE

Notre activité de formation auprès de tous les acteurs de la filière des fromages au lait cru : « Institutions, Producteurs, Transformateurs, Techniciens, Crémiers, GMS ... » a mis en évidence la nécessité d'organiser une journée de rencontre pour mieux appréhender la problématique lait cru dans son ensemble.

Cette problématique se pose en ces termes : d'un côté, les pouvoirs publics qui déconseillent fortement de faire consommer aux jeunes enfants et aux personnes vulnérables du lait cru et des fromages au lait cru, voire l'interdire pour les enfants de moins de 5 ans et de l'autre, les filières au lait cru et les consommateurs qui considèrent les fromages au lait cru comme des gages de qualité et de spécificité.

Les objectifs de la journée sont les suivants :

- Connaître la réglementation lait cru et les organismes en charge de la réglementation.
- Identifier les principaux acteurs de la filière lait cru.
- Identifier les moyens pour répondre aux exigences du lait cru.
- Réflexion sur l'avenir du lait cru.
-

Cette journée s'adresse aux professionnels impliqués dans la filière lait cru.

PROGRAMME

ACCUEIL à partir de 9h dans le Hall du Lycée

9h30 : Mot d'accueil : Mr Pascal GUENET (Directeur du Lycée Georges Pompidou-ENILV).

Présentation de la journée : Mme Céline ARSAC (Directrice du CFPPA-UFA)

9h45 : Les problématiques actuelles autour du lait cru : Mr Patrice CHASSARD (Producteur Saint Nectaire, représentant du CNAOL).

10h15 : Les institutions en charge de la sécurité des aliments dont les fromages au lait cru : Mr Frédéric BERTASSI (réfèrent produits laitiers pour la DGAL) et Mme Odile COLLANGE (chef de service Sécurité sanitaire des aliments de la DDCSPP du Cantal).

10h45 : Intérêt du lait cru : Mr Christophe CHASSARD (directeur unité INRA Aurillac)

11h15 : Le Plan de Maitrise Sanitaire et Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen, des outils précieux pour les filière lait cru

Mme Cécile LAITHIER (Institut de l'élevage)

11H45 : Table ronde animée par Patricia OLIVERI (journaliste)

« Dans quel environnement peut-on produire du lait cru et transformer des fromages au lait cru sans risques pour les consommateurs ? »

Participation de Mr Patrice CHASSARD (producteur fermier), Mr Jean Louis ROQUES (vétérinaire), Mme Fanny ALBERT (technicienne CIF), Mr Philippe BRUEL (Directeur Ets LECLERC Aurillac) et Mr Jean François COMBES (formateur CFPPA).

13H00 : BUFFET et « Plateau de fromages au lait cru »

14h15 : Ateliers tournants à thème (45 min) (2 au choix)

Atelier 1 : LES STEC HP : présentation, actualité réglementaire

Institut de l'élevage (Mme Cécile LAITHIER, Mme Sabrina REYNAUD), INRA (Mr Christophe CHASSARD), Mme Catherine DEFARGUES (Agrolab's), Mme Marie CHAPUIS (agricultrice Haute Loire) et Mr Cédric ALBERT (formateur CFPPA)

Atelier 2 : La maitrise de la production de lait : Une étape essentielle en transformation fromagère

Mr Jean Louis ROQUES (vétérinaire), Mr Thierry LAVEISSIERE et Mme Françoise MONSALIER (techniciens Chambre d'Agriculture du Cantal), Mme Sophie HULIN (pôle fromager), Mr Cyril MICHON (agriculteur Allier) et Mme Valérie GANE (formatrice CFPPA).

Atelier 3 : Plan d'autocontrôle et gestion de crise sanitaire.

Mr Frédéric BERTASSI (DGAL), Mme Nathalie NOUVEL (Agrolab's), Mme Emmanuelle MARBEZY (Chambre d'agriculture de l'Aveyron), Mme Fanny ALBERT (technicienne CIF), Mme Estelle BOULU (chargée de mission FNEC) et Mr Jean-François COMBES (formateur CFPPA).

16h00 : Mme Sophie HULIN (directrice du Pôle fromager AOP MC) : missions et rôles du pôle fromager, exemple d'étude en cours concernant le lait cru.

16h20 : Clôture de la journée par Mme Céline ARSAC (directrice CFPPA-UFA Aurillac).