

# Construction en réseau d'un guide d'appui technique adapté pour la production fromagère fermière

## Network Building of an adapted technical guide to cheese production in farms

C. LAITHIER (1), P. LE MENS (2), H. TORMO- J. BARRAL (3), S. MORGE-Y. LEFRILEUX (4), J. MEGE (5), I. WYON (6)

(1) Institut de l'Élevage, Actipôle, 5 rue Hermann Frenkel, 69364 Lyon cedex 07

(2) Institut de l'Élevage, Domaine expérimental de la Vesc, 26740 Montboucher

(3) Centre Fromager de Carmejane, 04510 Le Chaffaut Saint Jurson

(4) PEP Caprin Rhône Alpes, 4 avenue de l'Europe Unie, BP 114, 07001 Privas

(5) Centre Départemental de l'Élevage Ovin, 64130 Ordiarp

(6) Languedoc Roussillon Elevage, Mas de Saporta, 34875 Lattes cedex

### INTRODUCTION

La filière fermière fromagère représente en France environ 8000 producteurs. L'encadrement technique en production fermière est assuré par quelques techniciens fromagers spécialisés assez isolés mais surtout par des techniciens d'élevage qui se trouvent souvent démunis face à la résolution de problèmes technologiques. Par ailleurs, on constate aujourd'hui un *turn-over* important des techniciens apportant un appui à cette production. Il faut aussi noter que la formation initiale des techniciens les laisse très souvent dépourvus devant la maîtrise des accidents se produisant dans un milieu non industriel. Cette situation pose la question de la formation des techniciens non spécialisés et le transfert des connaissances des éléments et contraintes spécifiques liées à la production fermière, en particulier sur les accidents de fromagerie à la ferme.

### 1. CONTEXTE ET OBJECTIFS DU GUIDE

Les techniciens encadrant la production fromagère fermière sont identifiés et font partie d'un réseau animé par l'Institut de l'Élevage (150 techniciens issus de centres techniques, de chambres d'agricultures, de syndicats de producteurs...). La recherche appliquée en production fromagère fermière est assurée par des centres techniques fromagers spécialisés. La coordination nationale de ces actions est assurée au niveau du Groupe Professionnel Fermier présidé par la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres et animé par l'Institut de l'Élevage.

Les techniciens ont acquis de l'expérience par rapport à la résolution des accidents de fromagerie à la ferme. De plus, des connaissances ont été apportées par le biais des expérimentations menées dans les centres techniques fromagers. Au niveau national, il a alors été décidé de construire un guide d'appui technique sur cette problématique.

Dans un premier temps, 5 accidents de fromagerie ont été sélectionnés comme étant les plus préoccupants, en consultant au préalable le réseau. Le guide s'intéresse aux transformations fromagères fermières de type caillés doux, caillés lactiques, pâtes pressées qu'elles soient fabriquées à partir de lait de chèvre, de vache ou de brebis, en traitant les accidents de fabrication suivants : le *mucor*, les défauts de trous, les défauts d'acidification, *oidium*.

### 2. DEMARCHE UTILISEE

La démarche s'est alors appuyée sur les principes suivants :

- La prise en charge de chacun des thèmes (accidents) par un des centres techniques,
- La formalisation de la connaissance et de l'expérience acquises par les techniciens spécialisés dans l'encadrement de la filière fromagère (utilisation de savoirs faire capitalisés) pour réaliser l'outil,

- La consultation de l'ensemble du réseau des techniciens fromagers et d'élevage constitué au niveau national
- La validation scientifique des documents rédigés par des experts spécialistes des accidents étudiés.

Pour cela, des groupes de travail ont été créés par accident, sous la responsabilité d'un centre technique avec l'appui et la coordination de l'Institut de l'Élevage. Ces groupes étaient constitués chacun, au delà du responsable, de 4 techniciens et d'un expert du sujet considéré. L'ensemble du réseau de techniciens a par ailleurs été consulté lors des journées techniques annuelles et par la mise en place de forums sur Internet.

### 3. CONTENU DU GUIDE

Le guide se compose pour chaque accident :

- d'une partie "ce qu'il faut savoir avant d'intervenir", qui résume les connaissances sur l'accident étudié
- d'une analyse des risques (recueil d'expertise) pour l'accident étudié : recueil des causes possible de contamination, des facteurs de développement et des moyens de maîtrise associés
- d'une partie méthodologique : Comment identifier l'accident ? Quelle démarche suivre pour établir un diagnostic et un conseil ? Quelles actions correctives mettre en place en fonction du diagnostic ? Cette partie comporte des aides à la décision permettant de guider pas à pas le technicien. Elles sont basées essentiellement sur des observations, des tests simples que pratiquent les techniciens par expérience et qui ne sont pas forcément répertoriés dans des ouvrages de technologie fromagère. Ceux-ci présentent l'avantage d'être peu coûteux et d'être facilement mis en place lors d'un appui technique réalisé même parfois par téléphone.

- des supports pratiques pour consigner les éléments nécessaires au diagnostic lors d'une intervention...

Des parties communes aux accidents sont aussi rédigées (exemple : fiche de nettoyage/désinfection).

Ce premier guide a été mis en forme sur CD rom et diffusé à l'ensemble des techniciens du réseau. De plus, un site Internet est en cours de construction pour le rendre plus accessible, faciliter sa mise à jour et les échanges.

### CONCLUSION

La conception de ce guide d'appui technique en réseau a permis de capitaliser l'expérience des techniciens spécialisés et des connaissances sous forme d'outils opérationnels. L'élaboration de ce guide permet de faire vivre efficacement le réseau par le biais d'échanges et de transfert de savoirs faire entre techniciens. Une suite est actuellement en cours, en abordant deux autres accidents.