



HAL
open science

Démarche d'accompagnement des producteurs de lait engagés dans des productions de fromage sous signe de qualité

F. Monsallier, T. Convert, C. Couzy, F. Feutry, Y. Bouton, Isabelle Verdier-Metz, C. Chatelard-Chauvin, S. Hulin, Marie-Christine M.-C. Montel

► To cite this version:

F. Monsallier, T. Convert, C. Couzy, F. Feutry, Y. Bouton, et al.. Démarche d'accompagnement des producteurs de lait engagés dans des productions de fromage sous signe de qualité. 1. International Meeting on Milk Vector Development, May 2014, Rennes, France. 2014. hal-02795816

HAL Id: hal-02795816

<https://hal.inrae.fr/hal-02795816>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



"Démarche d'accompagnement des producteurs de lait engagés dans des productions de fromage sous signe de qualité"

F. Monsallier¹, T. Convert², C. Couzy³, F. Feutry⁴, Y. Bouton⁵, I. Verdier Metz⁶,
C. Chatelard-Chauvin⁷, S. Hulin⁷, M.C. Montel⁶

¹Chambre d'agriculture du Cantal, France; ²Suaci Alpes du Nord, France ; ³Idele, France ; ⁴CFAA64, France ; ⁵CIGC, France; ⁶URF545-INRA, France ; ⁷Pôle fromager AOP Massif central, France

francoise.monsallier@cantal.chambagri.fr

(Coordinateur du programme CASDAR « FlorAcQ »)

L'étude, financée par le CASDAR, avait pour objectif de construire une démarche d'accompagnement des producteurs pour mieux piloter les ressources microbiennes des laits destinés à la production de fromages au lait cru. Elle a été co-construite puis testée avec six entreprises fromagères au lait cru et trois fermiers de six filières rassemblant trois espèces animales et trois régions de montagne française. Dans les filières fromagères et dans les exploitations laitières, elle a été élaborée à partir d'une analyse sociologique des producteurs de laits, techniciens et fromagers mais aussi d'une analyse technique. A partir de ces résultats, l'édition d'un guide technique pour l'accompagnement des acteurs soucieux de valoriser le potentiel microbien des laits est prévue.

La démarche se caractérise par une implication de l'ensemble des acteurs (fromager, ARC, conseiller...). Elle débute par l'appropriation des objectifs par tous les acteurs et la définition d'une stratégie pour les atteindre ; quels producteurs accompagner et comment ? Au niveau de l'exploitation laitière, elle repose sur un diagnostic technique, personnalisé et systémique, basé sur l'appréciation des équilibres microbiens des laits et sur des pratiques associées pour identifier les

pratiques pouvant évoluer. Dans les exploitations sans problème sanitaire, elle peut conduire à la mise en place de changements (par exemple nettoyage des trayons de bovins avec de la laine de bois plutôt que des produits désinfectants) pour favoriser les populations microbiennes d'intérêt dans le lait tout en éliminant les micro-organismes pathogènes. La démarche s'accompagne d'une formation des acteurs sur les écosystèmes microbiens et ainsi le partage d'une culture commune pour un pilotage des ressources microbiennes par une approche qui ne soit plus uniquement basée sur l'hygiène. Cette approche d'écologie microbienne dans des systèmes à grande inertie, se construit dans la durée par des ajustements permanents des pratiques d'élevage et de transformation fromagère.