

PROGRAMME

8H30 : Accueil

9H00 : Benoît PIEDBOEUF - Président du Parc Naturel de Gaume

9H15 : Groupement d'Intérêt Economique des producteurs de Fromages au lait cru de Belgique

9H30 - Marie-Christine MONTEL – INRA

Directrice de Recherche à l'Institut National Recherche Agronomique en France : spécialisée dans la biodiversité microbienne du lait cru

« *Bénéfices des Fromages au lait cru* »

Durée : 30 minutes + 30 min Q/R

1. La biodiversité microbienne des systèmes de production au lait cru ; du lait aux fromages. Les sources de cette biodiversité dans les élevages et dans les fromageries.
2. Les risques versus bénéfices des fromages au lait cru en terme de barrière vis à vis des pathogènes : effet sensoriel

10H45 - Cécile LAITHIER - IDELE

Institut de l'Elevage –Lyon Chef de projets sur la qualité du lait et des fromages au lait cru

« *L'accompagnement de la filière laitière fermière en France : angles technologiques, organoleptiques et sanitaires* »

Durée : 1h + 30 min Q/R

1. Le contexte : la filière laitière fermière, ses atouts/contraintes (à intégrer au niveau de l'accompagnement, des leviers de maîtrise)
2. Le dispositif d'accompagnement au niveau technique en lien avec la Profession : réseau PLF, groupe professionnel PLF : relations existantes entre Profession-administration-organismes techniques avec des exemples d'aboutissement de la collaboration (ex : NS flexibilité, dossier type d'agrément fermier...)
3. Quelques exemples de travaux menés au niveau recherche/développement
4. Les outils d'accompagnement réalisés en lien avec les spécificités du secteur :
 - ✓ *Des outils pour assurer la spécificité des produits* (ex : maîtrise de l'utilisation du lactosérum en technologie lactique) et la qualité organoleptique (capitalisation d'expériences : outil de maîtrise de la qualité et de la régularité des produits)
 - ✓ *Des outils pour assurer la qualité sanitaire* avec notamment le guide d'intervention sanitaire et un zoom important sur le GBPH européen récemment validé et sa diffusion en France

12H30 : WALKING DINNER- produits de terroirs

13H30 - Antoine BERODIER - *SAS TypTech*

Accompagnement des filières fromagères traditionnelles

« *Des laits crus pour des fromages de cru* »

Durée : 1h + 30 min Q/R

1. Microbiote du lait cru et fromages

- ✓ Rôles dans les fromages
- ✓ Incidence des pratiques fromagères

2. Le goût des fromages

- ✓ Notions de goût
- ✓ Formation du goût des fromages

3. Le microbiote du lait cru à la ferme

- ✓ Réservoirs de micro-organismes
- ✓ Flux microbiens à la ferme
- ✓ Modifications possibles

15h15 - Valérie MICHEL – *ACTALIA*

Docteur et responsable du Pôle Microbiologie Laitière : maîtrise sanitaire des produits au lait cru pour Actalia en France

« *Connaissances et maîtrise des pathogènes en fabrication fromagères au lait cru* »

Durée : 1h00 + 30 min Q/R

1. Les dangers microbiens pour les fromages au lait cru (*Listeria monocytogènes*, salmonelle, Enterotoxines de Staph à au regard des critères européens du régl 2073/2005)
2. Le comportement des principaux pathogènes dans les différentes technologies laitières
3. Les possibilités de maîtrise et de gestion de ces pathogènes en fromagerie (points critiques, surveillance, échantillonnages....)
4. La gestion des crises sanitaires : exemples donnés en atelier laitier, description des façons de faire en France entre opérateurs fromagers et autorités réglementaires