

Pensez à cliquer sur les liens en bleu
et soulignés pour accéder aux
documents complémentaires !

Lait Cru

Face aux récentes recommandations sanitaires de l'Administration de non-consommation de lait cru liquide ou solide (fromages) pour les populations dites « sensibles », nous avons souhaité faire le point sur la question tout en nous interrogeant sur les objectifs du Ministère et ses conséquences pour l'économie « lait cru », ses savoir-faire et le modèle de civilisation que promeuvent ses producteurs entre tradition et modernité.

Comme l'indique l'Association des fromages de terroir, pour les chercheurs qui travaillent depuis plus de 20 ans sur les effets 'santé' du lait cru et des fromages au lait cru, « en interdire la consommation aux enfants » est une aberration injustifiée scientifiquement si on considère le rapport 'risque/bénéfice' de ces produits ».

En tant que producteur et/ou consommateur, vous pouvez rejoindre l'Antenne Nouvelle-Aquitaine de la Fondation Lait Cru créée au printemps 2023.

Parallèlement, nous avons rédigé une note argumentaire permettant de connaître les bénéfices sur la santé de la consommation de fromages au lait cru et de savoir resituer les faibles risques qui en découlent.

Lien pour accéder au site internet : [Antenne NA Fondation Lait Cru](#)

Voir annexes « Flyer Antenne Nouvelle-Aquitaine de la Fondation du Lait Cru » et « Note argumentaire Lait Cru »

5^{ème} fête de la chèvre en Vendée : le 5 août à Pouzauges



Pour sa 5^{ème} édition, la Fête de la Chèvre organisée par les éleveurs du Syndicat caprin de Vendée s'apprête à accueillir de nombreux visiteurs. Depuis 2016, la fête de la chèvre est passée par Luçon, La Chataigneraie, Sainte Gemme la Plaine, pour atterrir cette année à Pouzauges. 120 bénévoles se remontent les manches tous les 2 ans pour faire découvrir le métier d'éleveur, les races de chèvres et la fabrication du fromage au plus grand nombre : l'année dernière 8 000 personnes ont été attirées. La Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine est partenaire de l'évènement pour contribuer à rapprocher les producteurs et les consommateurs, à promouvoir ensemble l'élevage, les produits, et la culture caprine dans son ensemble. L'association participe ici à la promotion collective des fromages de chèvre en proposant un atelier découverte de la chèvre (à l'aide d'une valise pédagogique) et de moulage de fromages. Il s'agit de caillé de lait de chèvre au lait cru fournit par les producteurs fermiers caprins présents sur le site pour vendre leurs fromages : Les participants repartent avec leur faisselle.



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et de l'Europe :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Focus sur la moisissure *Chrysosporium sulfureum* : « fleur jaune » en St Nectaire

Les Français considèrent généralement cette moisissure comme le signe d'un bon environnement de vieillissement du fromage, et ont curieusement nommé la moisissure « fleur jaune ».

Certains fromagers encouragent sa croissance pour ces raisons esthétiques, même s'il est possible que dans certaines régions (par exemple les États-Unis) les consommateurs soient effrayés par l'apparition de cette moisissure sur les aliments.

Chrysosporium sulfureum ne se trouve généralement que sur les fromages à croûte naturelle : il donne les petites peluches jaunes que l'on retrouve typiquement sur la Tomme de Savoie et le Saint-Nectaire.

Ce champignon n'est pas mauvais sanitaire pour la santé, n'apporte pas de mauvais goût, et se développe assez tard dans l'affinage (minimum 1 mois d'affinage), après le *Mucor*, le *Penicillium* ou le *Scopulariopsis*.

Les fromages à croûte fleurie ne sont généralement pas vieillis assez longtemps pour que cette moisissure s'établisse et le lavage fréquent des fromages à croûte lavée empêche la colonisation de cette espèce.

On ne sait pas d'où provient *Chrysosporium* dans l'environnement, mais cette moisissure est assez courante dans les grottes et caves naturelles, de sorte qu'elle se trouve assez fréquemment en France sur les fromages vieillis dans des caves naturelles en Auvergne et dans les Pyrénées.

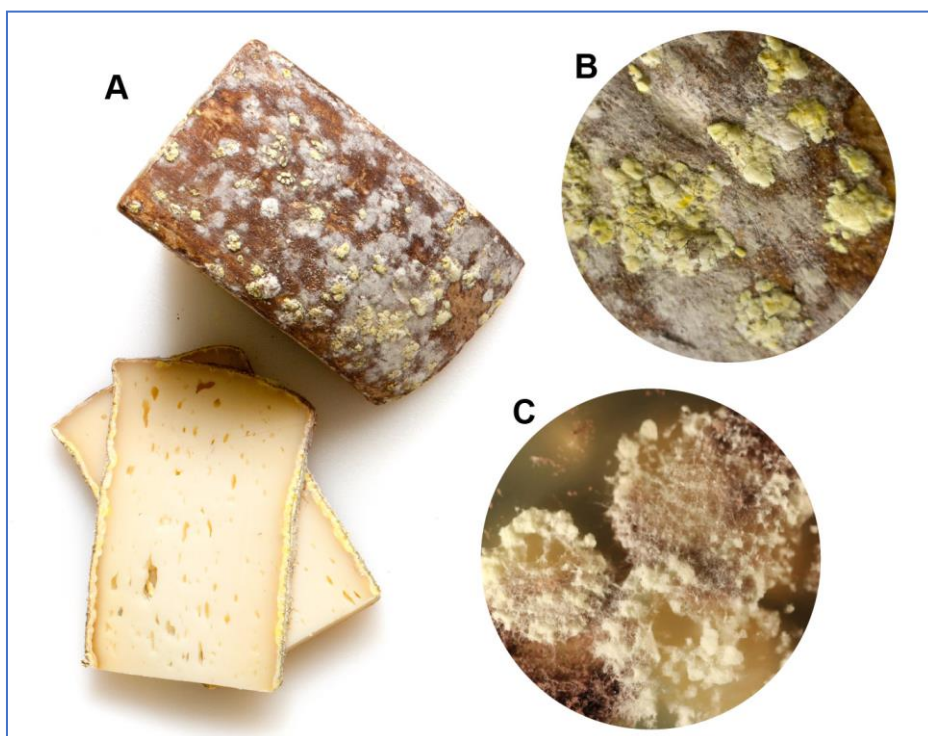
Légende photo :

(A) Les taches jaunes à la surface de ce fromage à croûte naturelle sont la moisissure *Chrysosporium sulfureum*. La pigmentation jaune du fromage coupé juste en dessous de la surface est due à la croissance de cette moisissure.

(B) Vue rapprochée de la moisissure sur la surface du fromage.

(C) Une vue rapprochée de *Chrysosporium sulfureum* poussant en laboratoire, où elle pousse au-dessus d'une autre moisissure, *Scopulariopsis* (marron), suggérant une relation parasitaire.

(A) et (B) photos prises par Adam Detour.



Ces taches jaunes à la surface du fromage sont duveteuses comme des petits nuages jaunes.

Les vieilles pousses, en particulier celles qui ont été aplaties lors de la manipulation du fromage, peuvent ressembler à des lichens poussant sur un rocher.

Cette « fleur jaune » poudreuse est facilement dispersable ! Pour la limiter, on peut frotter la croûte des fromages à l'aide d'une brosse (pas dans l'espace d'affinage, mais à l'extérieur). On peut aussi ralentir l'affinage et la remontée de pH de la croûte en diminuant la température de la cave d'affinage.

Dans tous les cas bien nettoyer les évaporateurs.

Temps forts à venir : bloquez d'ores et déjà ces dates !

- **Rencontre annuelle avec les représentants DDPP et DDETSPP :**
jeudi 14 septembre 2023

de 14h00 à 16h00, en salle de réunion 181
aux Ruralies, Chambre d'agriculture 17-79 79231 PRAHECQ

- **Commission Fermière Régionale : mardi 26 septembre 2023**
de 14h00 à 16h00 (possibilité de venir dès 13h avec votre pique-nique)
Chez Sandrine et Jérôme ENOGAT, GAEC de Kalidaan
4 route de la Cellete, route de Sauze Vausais 16240 VILLEFAGNAN

ANPLF et Demande de dérogation à la loi EGAlim 2

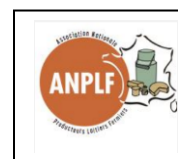
La loi EGAlim 2 oblige l'encadrement des relations commerciales des producteurs depuis le 1er janvier 2023.

L'ANPLF souhaite déroger aux obligations de contractualisation écrite imposée.

L'ANPLF vous mobilise pour poursuivre la sensibilisation des élus. Une lettre à l'attention des sénateurs et députés a été rédigée pour formuler la demande de dérogation et poursuivre les rencontres sur les fermes.

Contactez-nous si vous souhaitez participer !

Voir annexe « Lettre ANPLF ».



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et de l'Europe :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

