
Formations à venir dans les locaux du GDS :

- Mardi 26 novembre 2024 : Fabriquer du skyr, des yaourts à la Grecque et des yaourts brassés (intervenante : Sylvie MORGE – conseillère en fromagerie fermière à la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche)
- Lundi 13 et Mardi 14 janvier 2025 : Maîtriser lesensemencements fermiers – Fabriquer des levains indigènes (intervenante : Aurélie MENADIER – fromagère fermière et formatrice pour la société FROM'AC)

Pour vous inscrire : laurent.thomas.gds69@reseaugds.com ou 04 78 19 60 60

L'eau en atelier de transformation laitière fermière : quelles solutions ?

L'eau utilisée dans un atelier de transformation fermier doit être potable pour l'homme.

Le prix de l'eau augmente d'année en année. Vous serez peut-être tentés d'utiliser une eau hors réseau public.

Attention, quelle que soit l'origine de l'eau utilisée en fromagerie, des risques sanitaires et/ou technologiques existent.

L'eau du réseau public est à privilégier quand la distance de raccordement est faible.

Il est possible de consulter les résultats d'analyse disponibles en Mairie et sur le site internet du Ministère de la santé et conseillé de demander à être informé des anomalies et interventions sur le réseau.

En cas de contrôle DD(CS)PP, sachez que l'attestation de raccordement au réseau public suffit (note de flexibilité).

Attention la potabilité de l'eau du réseau n'est vérifiée que jusqu'à votre compteur. Le producteur est responsable des canalisations de distribution de l'eau depuis le compteur jusqu'au robinet.



Attention, les germes pathogènes (*Salmonelle*, *Listeria monocytogenes*...) et les germes pouvant poser des problèmes technologiques comme les *Pseudomonas* responsables d'accidents de fromagerie ne sont pas recherchés pour qualifier la potabilité de l'eau. Les recherches réalisées pour l'eau destinée à la consommation humaine concernent des germes qui sont des traceurs de contamination fécale (Entérocoques, *Escherichia coli*) et/ou tellurique (bactéries et spores sulfito-réductrices, coliformes).

Si vous souhaitez utiliser une eau de ressource privée (forage, source, puit...) pour votre atelier de transformation, il faut demander une autorisation préfectorale déposée auprès de l'Agence Régionale de Santé (ARS) en faisant un dossier comportant :

- une expertise par un hydrogéologue agréé,
- les résultats d'analyses de l'eau réalisées par un laboratoire agréé par le ministère de la Santé prélevées par l'ARS ou par un laboratoire agréé,
- une description du système de production et de distribution de l'eau,

- une évaluation des risques susceptibles d'altérer la qualité de l'eau et indication des mesures prévues pour maîtriser les risques identifiés,
- l'indication des mesures prévues pour éviter l'altération de la qualité de l'eau par les installations de distribution.

Si l'eau du réseau public est aussi utilisée sur la ferme, il faut que les canalisations privées soient strictement séparées de celles du réseau public pour que l'eau privée ne puisse pas aller dans le réseau public (vanne anti-retour au minimum).

ATTENTION, pour la réalisation de puits ou forages : une autorisation du service des mines est nécessaire si la profondeur est > 10 m.

Une fois l'autorisation préfectorale obtenue, vous devez surveiller la qualité de l'eau de votre réseau privé :

- tous les ans : 2 analyses de type «R» (Routine),
- tous les 5 ou 10 ans selon le débit d'eau utilisé = 1 analyse de type «C» (Complète).

ATTENTION en cas de non-conformité des résultats d'analyses, il faut mettre en oeuvre des mesures correctives : vérifier le captage, sa protection... et si besoin mettre en oeuvre un traitement de l'eau type pompe à chlore ou système de filtration UV.

Retour sur le concours de fromages fermiers départemental FROM'IN RHÔNE 2023

Le concours de fromages fermiers départemental **FROM'IN RHONE** s'est déroulé comme prévu le dimanche **15 octobre 2023** dans la salle des fêtes de **LA TOUR DE SALVAGNY** (située à côté de l'hippodrome).

Le concours a été parrainé par Sylvie MORGE (conseillère en technologie fromagère à la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche) et Laurent BALMELLE (fromager fermier et Président de Cap'Pradel).



51 producteurs de fromages et yaourts fermiers se sont inscrits à ce concours.

130 membres du jury présents dans la salle ont pu déguster et juger 238 fromages et yaourts fermiers.

17 catégories de produits étaient représentées :

Rigotte de Condrieu AOP	Fromage blanc de vache en faisselle	Fromage blanc de chèvre en faisselle	Fromage blanc de brebis en faisselle	Fromage lactique affiné de vache	Fromage lactique affiné de chèvre
Fromage lactique affiné de brebis	Fromage lactique cendré affiné de vache	Fromage lactique cendré affiné de chèvre	Fromage lactique cendré affiné de brebis	Tome de vache	Tome de chèvre
Tome de brebis	Yaourt de vache	Yaourt de chèvre	Yaourt de brebis	Coup de coeur des éleveurs	

93 médailles ont été décernées à 44 producteurs.

Le nombre de médailles attribuées est important mais il s'explique NOTAMMENT par la qualité des produits inscrits.

Le comité d'organisation du concours a fait le choix de ne pas limiter le nombre de médaille par catégorie.



Chaque médaille a été attribuée en fonction de la note moyenne des membres du jury de chaque table :

- Une médaille de bronze correspond à une note comprise entre 14 et 15/20.
- Une médaille d'argent correspond à une note comprise entre 15 et 16/20.
- Une médaille d'or correspond à une note supérieure à 16/20.

L'objectif était de récompenser tous les producteurs dont les produits ont été bien notés sans chercher un premier, deuxième ou troisième car finalement départager 2 fromages dont les notes diffèrent de 0,1 point n'est pas très cohérent d'un point de vue « qualité gustative ».



Les lauréats du concours ont été informés par courrier des notes obtenues par leurs produits avec les commentaires des dégustateurs correspondants.

La remise des prix a eu lieu le mercredi 15 novembre à la Chambre d'Agriculture du Rhône à 14H00. Les trophées ont été remis aux producteurs dont les produits ont été primés à cette occasion.

Les fromages primés ont été présentés sur un plateau de fromages vertical fabriqué pour cette occasion. Nul doute qu'il resservira !

Le concours FROM'IN RHÔNE devrait être reconduit en 2025.



A la demande de plusieurs producteurs, le comité d'organisation proposera aux lauréats des étiquettes à coller sur les produits primés pour un meilleur visuel.

GDS DU RHÔNE

18, avenue des Monts d'Or
69890 LA TOUR DE SALVAGNY
Tél : 04 78 19 60 60
E.mail : gds69@reseaugds.com