

Innovier dans l'accompagnement et la diffusion sur la qualité en production laitière fermière

SYNTHESE

ENQUÊTE QUALITATIVE AUPRÈS DES PRODUCTEUR.RICE.S LAITIERS FERMIERS SUR LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS

Quelle approche avez-vous, producteur.rice.s, de la qualité technologique ?

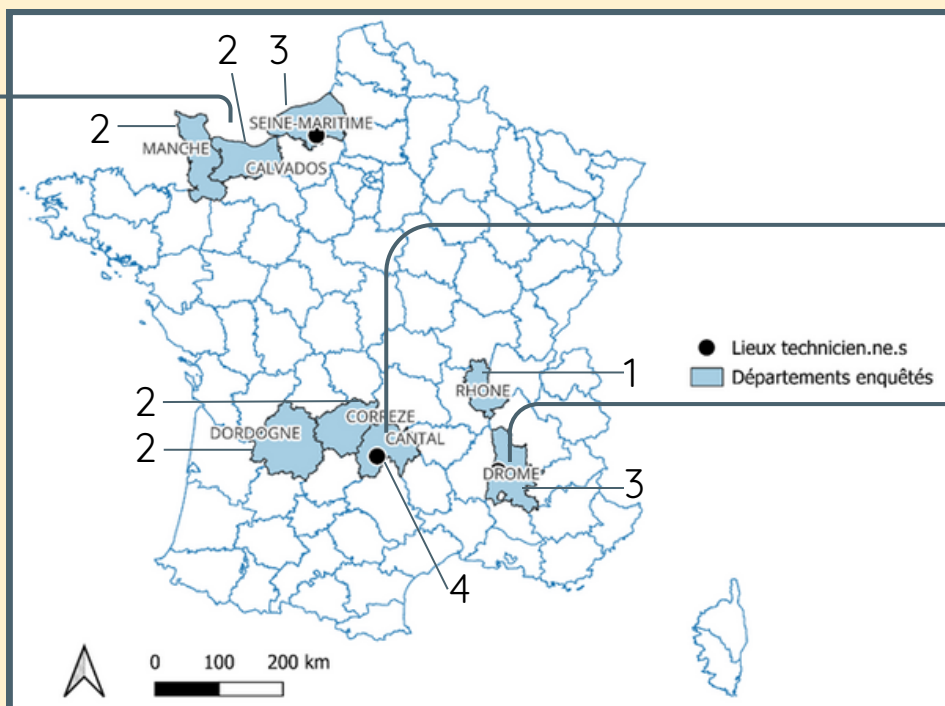
Comment vous producteur.rice.s maîtrisez-vous la qualité de vos produits laitiers fermiers ?

Quelles connaissances et ressources mobilisez-vous ?

A VOTRE RENCONTRE POUR Y RÉPONDRE ...



AU PRINTEMPS, J'AI SILLONÉ LES ROUTES DE FRANCE À VOTRE RENCONTRE



AVDPL Normandie

CFPPA Aurillac

Syndicat Caprins de la Drôme

PARTENAIRES



FINANCEURS



DES PROFILS VARIÉS RENCONTRÉS ...

Types de production



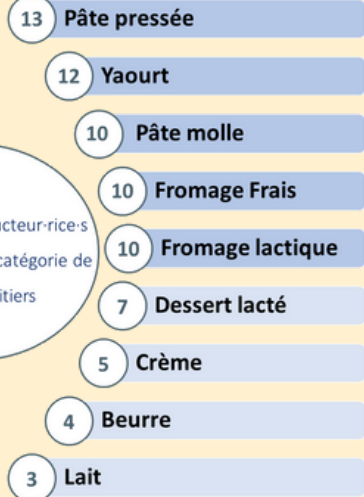
Gamme de produits



Moyenne de 4 produits dans la gamme
Produits frais aux fromages affinés
créatif.ve.s
Influence de l'historique de la zone
A l'image de vos goûts et de ceux de vos client.e.s



Nombre de producteur-riche-s
fabricant chaque catégorie de
produits laitiers



Circuit de distribution



Vente directe

Circuits démultipliés
>4 circuits

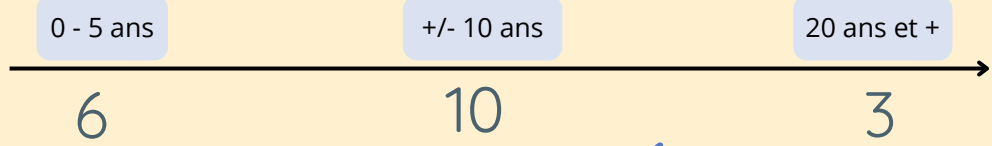
Temps, logistique, organisation



Vente indirecte

Années d'expérience

de transformation



VOTRE VISION DE LA QUALITÉ ?

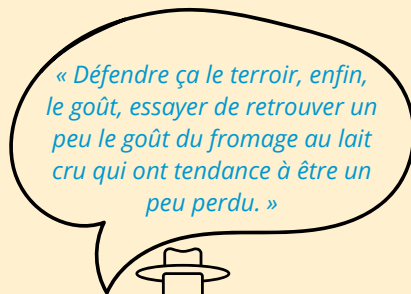


Milieu social
« C'est peut-être dans les gènes. »



Passion = source de motivation

Sens donné à votre métier
Liberté



CONVICTIONS
défenseur-euse-s du lait cru
défenseur-euse-s du fermier
défenseur-euse-s de leur terroir

OBJECTIF
produit stable et régulier



PRODUIT DE QUALITE



L'atelier occupe une place majeure - "centrale"
chronophage
finalité - valorisation économique



MINIMUM 1 PROBLÈME TECHNOLOGIQUE RENCONTRÉ

Problèmes majoritaires et connus
Mucor - Pseudomonas
« On peut pas gagner la guerre, mais on peut gagner la bataille. »

Problèmes technologiques de fabrication fromagère

Problèmes sur les produits frais
Problème de texture

Acidification
Conséquences sur le caillé

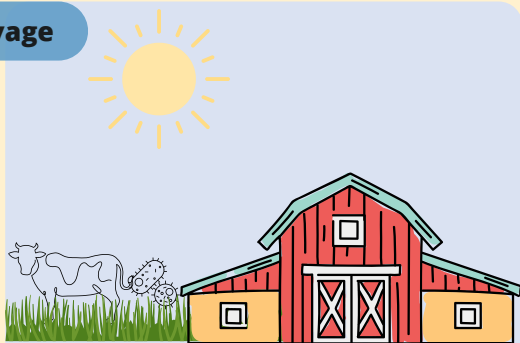
Affinage
Contamination des produits
Réglage des paramètres
Attente longue du résultat final du produit

Coliformes
« une bataille constante »

**TECHNOLOGIE PLUS COMPLEXE = PLUS DE DIFFICULTÉS À MAÎTRISER
DIFFICULTÉ D'IDENTIFIER L'ORIGINE DU PROBLÈME**

CAUSES ET POINTS DE VIGILANCE SOULIGNÉS PAR LES PRODUCTEURS

AMONT - élevage



Gestion de la chaleur

Hausse de la température de la pièce de fabrication et du lait
Modification de la composition du lait pendant sa synthèse
« Les moments les plus durs en fabrication c'est le moment estival quand il y a des températures orageuses, 40 °C. [...] ça modifie le lait, les vaches sont en souffrance et le caillage un peu plus compliqué, c'est là où c'est le plus dur à maîtriser. »

Alimentation et santé des animaux - paramètres sensibles de l'amont

Carences, transition alimentaire, mammite
« Une nourriture de qualité ça va donner un produit de qualité. »
« La base, c'est l'alimentation des animaux. L'alimentation, le bien-être des animaux. »

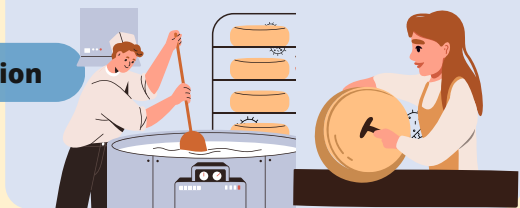
l'amont répercute la qualité du lait

Lait

matière première pour la fabrication

Flore microbienne
contamination, biofilm

Transformation



Savoir faire : utilisation systématique

Acquisition par l'expérience et l'observation
Utilisation des sens = qualité sensorielle
« J'ai pas de formation d'école mais j'ai la formation du toucher, du goût, de l'odeur, je me fie à mes sensations pour faire du fromage. »
Outils de mesure : pour 9 producteur.rice.s ce sont une contrainte
« Tu passes plus de temps à l'étalonner [pH-mètre] qu'à t'en servir. »
Matériel : aléas - pannes

Difficulté de la main d'œuvre

- Déléguer le travail,
 - Manque de compétences et sensibilité du personnel,
 - Attentes et exigences élevées des producteur.rice.s.
- « C'est compliqué, on ne peut pas lâcher comme ça, au niveau du savoir, il y a un coup de main à avoir quand même. »

AVAL - Vente

Vente directe : proximité avec les client.e.s - écoute les retours et avis

Vente indirecte : attentes différentes des client.e.s : produit standardisé, régulier, goût peu prononcé

La gamme de produits répond à la demande



MOBILISATION DES RESSOURCES FACE À TOUS LES PROBLÈMES

L'humain

- 16 reçoivent de l'appui technique d'un.e technicien.ne spécialisé.e produits laitiers fermiers
7 sont entièrement satisfait.e.s
« Encyclopédie sur pied et accessible ; c'est vraiment la personne idéale. »
Limites identifiées pour 9 : manque d'expériences ou de compétences sur certains produits non spécifiques de la zone - manque de disponibilité - mobilisation rare, inégalités dans fréquence.
- 6 mobilisent des vendeurs de ferments, en l'absence ou à la place d'un.e technicien.ne spécialisé.e
« On essaie aussi de jouer là-dessus. »
Limite - Vous pouvez être critiques et méfiants.
« Je m'en méfie énormément parce que ce sont des vendeurs, je leur vois plus une casquette commerciale. »

- Formateur.rice.s ENIL - CFPPA
- Contacts dans fromagerie ou affineur
- Echange entre producteur.rice.s :
Dépend de la zone :
 - la dynamique économique : tendue ou non,
 - la présence d'infrastructures pour fédérer les producteur.rice.s et créer des moments d'échange
 - la vente groupée crée des moments d'échange.« On appelle les collègues producteurs, on dit tient j'ai ça, oh ba j'ai déjà eu ça. »
- Famille - Cédant.e.s - Salarié.e.s formé.e.s
Transmission du savoir-faire, retours sur les produits (goûteurs), apport de connaissances.
« Je me suis beaucoup formée avec ma mère. »

VOUS UTILISEZ MINIMUM 1 RESSOURCE HUMAINE OU EN COMBINEZ PLUSIEURS
CONFIANCE DANS L'HUMAIN
ATTENTE D'UNE PERSONNE DISPONIBLE ET AVEC DES CONNAISSANCES

Les formations

Participation et appréciation élevée des formations

Acquérir des connaissances - coupure dans la routine - fédérer producteur.rice.s - utilisation des fiches

Ressources numériques mobilisées mais trop exhaustives



11 utilisent internet pour résoudre un problème technologique

7 trient les informations - défiance vis à vis des forums

« Faut faire le tri, on peut trouver tout et son contraire. »

9 utilisent les groupes Facebook -> échanges numériques entre producteur.rice.s

Prise d'information avec méfiance « Il y a à boire et à manger dessus. »

Documentation papier



13 utilisent les fiches de formations

8 abonnement à la presse agricole -> Réussir la chèvre et la revue le fromager

5 ont des livres techniques

4 utilisent leur cours

**MÉFIANCE POUR INTERNET ET FACEBOOK
DOCUMENTATION PAPIER SOUVENT À
DISPOSITION MAIS PLUS MOBILISÉE**

PROJET QUALAINOV

Innovier dans l'accompagnement et la diffusion sur la qualité en production laitière fermière.

Finalité : rendre plus accessibles les connaissances et innover sur l'accompagnement technique en prenant en compte les enjeux actuels afin d'améliorer la maîtrise de la qualité par les producteur.rice.s.

ACTION 1

Identifier les problématiques auxquelles vous êtes confronté-e-s en tant que producteur.rice.s laitiers fermiers concernant la qualité technologique et sensorielle de vos produits. Connaître les freins et motivations à l'amélioration de cette qualité en étudiant l'impact des actions menées jusqu'à présent.

MISSION

**ENQUÊTE QUALITATIVE AUPRÈS
DE PRODUCTEUR-RICE-S LAITIERS
FERMIERS SUR LA MAÎTRISE DE LA
QUALITÉ DES PRODUITS**

VOS ATTENTES ET BESOINS ...

De l'appui technique d'un.e technicien.ne :

Disponibilité - régulièrement - connaissances pour résoudre les problèmes technologiques et développer un produit - avec vision intégrée du système

De la main d'œuvre accessible et formée

De créer de la ressource technique claire et concise

De l'aide pour développer les compétences de commercialisation

SUITES DU PROJET ...

FIN ACTION 1

Entretiens de groupe avec producteur.rice.s

Point de vue des 19 enquêté-e-s -> partagé par d'autres ?
Pistes nouvelles non abordées pendant les 19 entretiens ?
Problèmes principaux rencontrés et ressources utilisées -> quelles ressources à créer dont vous avez besoin (fond et forme) ? correction de certaines ressources ?

Entretiens de groupe avec technicien.ne.s

ACTION 2

Formaliser et tester des méthodes de conseils
Créer et rénover les outils (fiches techniques, vidéos, ...)

ACTION 3

Structurer et diffuser l'accès aux ressources : annuaires des acteur.rice.s du réseau Produits Laitiers Fermiers, portes ouvertes, ...
Faire connaître et dynamiser le réseau technique Produits Laitiers Fermiers -> actions de communication

CONTACTS

Hélène Le Chenadec
helene.lechenadec@idele.fr

Sabrina Raynaud
sabrina.raynaud@idele.fr

MERCI À VOUS TOUS-TES POUR VOTRE ACCUEIL CHALEUREUX ET VOTRE SYMPATHIE. DES TÉMOIGNAGES REMPLIS DE PASSION QUE VOUS AVEZ SU ME PARTAGER! DES RENCONTRES INOUBLIABLES AVEC DES MOMENTS DE VIE IMMERGÉES DANS VOTRE HISTOIRE.

NOLWENN LEGROS