

Dans son programme 2014-2018, le RMT s'est donné pour objectif le transfert des outils et des connaissances issus des travaux du RMT.

Afin de coordonner les actions et recenser les besoins,

**Simon Fourdin est chargé d'animer le groupe transfert.
Pour toute demande sur un outil, il est LA personne à contacter !**

Simon Fourdin : simon.fourdin@idele.fr

Le Point sur...



Rexcap, un réseau de R&D local

Depuis 2009 en Poitou-Charentes, tous les acteurs économiques de la filière caprine de cette région (éleveurs laitiers et fermiers, artisans et industriels via l'interprofession régionale, le BRILAC) se sont organisés autour d'un réseau régional pour partager les questions de recherche, de développement et de formation.

L'AOP Chabichou du Poitou et le Mothais sur Feuille en demande de reconnaissance AOP sont parties prenantes de ce réseau, avec d'autres marques et signes de qualité.



En se fédérant, ces acteurs veulent optimiser leurs compétences et rassembler leurs moyens au service des producteurs.

Ce réseau travaille aujourd'hui autour de trois axes :

1. la maîtrise technique des systèmes et des élevages caprins et de ses problématiques sanitaires,
2. la maîtrise des problématiques relatives aux technologies de transformation du lait et de la viande,

3. les problématiques relatives à la promotion et au pilotage des productions caprines du territoire.

Un rapprochement avec le RMT Fromages de Terroirs souhaité par tous

En 2013, la filière fromagère caprine de Poitou-Charentes a souhaité s'associer aux travaux du RMT dont les orientations entrent clairement en résonance avec les travaux de REXCAP avec un intérêt important notamment pour deux sujets traités au sein du RMT Fromages de Terroirs : diversité sensorielle et autonomie alimentaire.

Des premiers échanges entre partenaires du RMT Fromages de Terroirs et les membres du Réseau REXCAP ont permis de croiser nos instances de travail et de confirmer l'intérêt à se rapprocher :

- Participation de l'animatrice de l'ODG Chabichou du Poitou et Mothais sur Feuille et de l'animateur de REXCAP au comité technique du RMT Fromages de Terroirs en 2013 ;
- Participation de Laurent Forray au comité de pilotage de Rexcap début 2014 ;
- Et enfin une visite technique le 15 avril 2014 du Pôle fromager AOP Massif central sur le site de l'INRA à Lusignan portant sur le thème de l'autonomie alimentaire.

Pour nos deux réseaux, il ne fait aucun doute que des participations croisées en recherche - développement aux échelles nationale comme régionale ne peuvent que nourrir les compétences des uns et des autres au service de la qualité des fromages et de la vie des producteurs de nos terroirs.

www.terredeschèvres.fr

Frantz JÉNOT (Rexcap) et Sophie HULIN (Pôle fromager AOP Massif central)

En juin 2014, deux programmes Casdar conduits au sein du RMT prenaient fin. Après 3 ans et demi de travaux, les résultats sont prêts à être partagés avec les filières et l'enseignement. Les outils de diffusion sont disponibles et le travail de transfert démarre !

Mais d'abord, prenons le temps de revenir sur les événements qui accompagnent la fin des projets Casdar FlorAcQ et Filières fromagères et développement durable.

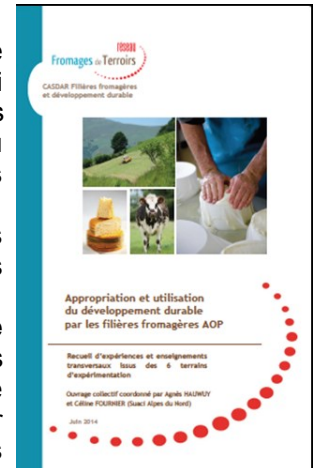
Le développement durable : d'une injonction normative ... à un outil d'animation

Par leurs fondements, les filières fromagères valorisant leur terroir et bénéficiant d'une appellation d'origine mobilisent les différentes dimensions du développement durable. Si elles s'en revendiquent implicitement, **peu d'entre elles l'utilisent**, que ce soit en termes d'argumentaire ou de construction de leur plan de développement. Ce fait était en partie dû au **manque de méthodes adaptées aux questionnements et aux spécificités des filières**.

Dans le cadre d'un programme Casdar, 6 filières ont accepté de construire des méthodes de diagnostic, d'évaluation sur une de leurs préoccupations, en prenant en compte les principes du développement durable.

Chacune de ces expériences et une lecture croisée de l'ensemble ont été synthétisées dans un guide, illustrant la diversité des approches, leurs intérêts et limites et leur apport pour les filières. Conçu comme un recueil d'expériences, son objectif est de donner envie à d'autres filières d'utiliser les méthodes décrites, tout en les adaptant à leur propre situation. Les tests réalisés ont aussi permis à des agents de devenir personnes ressources sur ces démarches. Le guide est disponible et sera diffusé cet été.

Seules ou accompagnées, nous espérons que de nombreuses filières seront tentées par l'expérience. Le guide sera présenté lors de l'AG du CNAOL en présence d'accompagnateurs potentiels qui pourront ainsi répondre à tous vos questionnements !



FlorAcQ

Après plus de 3 ans de travaux de recherche et développement, le séminaire final de restitution des résultats du Casdar FlorAcQ a été organisé les 5 et 6 juin à Saint-Flour dans le Cantal. Près de 75 personnes



en lien avec les filières fromagères AOP se sont réunies pour échanger sur **l'accompagnement technique à la production du lait dans le souci d'aider les éleveurs à préserver les équilibres microbiens nécessaires à l'expression de la typicité des fromages**.

Afin de mener à bien le projet, une démarche d'accompagnement co-construite entre une dizaine de partenaires a été testée auprès de 7 entreprises et

groupes d'éleveurs. FlorAcQ propose aujourd'hui **une démarche formalisée avec des outils de diagnostic, de formation et d'analyse des groupes microbiens des laits**. Pour plus de renseignements :

francoise.monsallier@cantal.chambagri.fr

FLUMI

Tous les deux ans, le groupe « écosystèmes microbiens » organise des journées d'échanges entre chercheurs et techniciens. Cette année, une trentaine de personnes se sont réunies à Iraty, dans les Pyrénées Atlantiques, du 18 au 20 juin.

Une partie des journées a été consacrée **aux derniers résultats sur les réservoirs en microflores, les pratiques associées et les flores des laits crus**.

Ces journées ont également abordé l'accompagnement technique à la production du lait dans le souci de préserver les équilibres microbiens nécessaires à l'expression de la typicité des fromages au lait cru. **Ainsi, ce volet de FLUMI est complémentaire au colloque de restitution du programme FlorAcQ en contribuant au déploiement des outils sur le terrain.**



Laurent FORRAY, CNAOL
lforray@cniel.com

Marion PETRIER, CTFC (CA 18)
m.petrier@cher.chambagri.fr

Tout le réseau sur :
www.rmtfromagesdeterroirs.com

Les partenaires du Réseau :

CNAOL, CFAA des Pyrénées-Atlantiques, CTFC, GIS Alpes Jura, GIS id 64, Pôle Fromager AOP Massif Central, Actalia, INRA, Institut de l'Élevage, Réseau des Enil, Vetagro Sup.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»