

Compte rendu de l'atelier 1:

Alimentation, systèmes de production et qualités sensorielles des produits laitiers

B Martin, C Hurtaud, S Buchin

Participants : CAgabriel, F Bérodiér, S Buchin, C Hurtaud, B Martin, A Mur, P Pradel, C Regnault, F Remeuf, F Sobolewski, JM Trommenschlager, I Verdier-Metz

1. Description des projets

Une grande partie de la matinée a été consacrée à la présentation des projets par chacun des porteurs. 6 projets ont été classés dans la thématique « Alimentation, systèmes de production et qualités sensorielles des produits laitiers » :

- 5 projets sur l'alimentation des vaches laitières étudiée en conditions expérimentales, dont 2 qui prennent en compte une interaction avec la race. Parmi ces projets, 2 concernent les grands types de rations, 1 concerne la complémentation azotée, et 2 concernent la nature botanique des fourrages (prairie naturelle ou non, influence des terpènes).
- 1 projet sur les systèmes de production étudiés en conditions réelles, à l'échelle d'une laiterie avec une phase d'enquêtes et une phase d'expérimentation.

Des discussions nombreuses et fournies ont eu lieu autour du contexte et des objectifs de ces études.

2. Manques mis en évidence par la discussion

- Les discussions ont également porté sur la méthodologie mise en œuvre dans chacun de ces projets. De la discussion, il ressort qu'il serait opportun d'uniformiser les méthodes en ce qui concerne les conditions expérimentales, les relevés de végétation, les analyses sensorielles (fromages et beurres), le traitement des données et enfin de définir une liste d'analyses chimiques et microbiologiques communes à tous les projets.
- Le groupe a également constaté que les résultats obtenus sur un type de fromages dans des conditions technologiques bien définies étaient difficilement extrapolables. Des interactions entre des facteurs de production du lait d'une part et les types de fromages ou les paramètres technologiques d'autre part sont pressenties mais elles n'ont jamais été clairement démontrées. Le groupe a donc considéré qu'il serait important de mettre en place un travail sur ce thème.
- Les mécanismes explicatifs des effets des facteurs de production du lait sont rarement disponibles dans les différentes études. Afin de mieux comprendre les résultats obtenus, le développement des écosystèmes microbiens dans les fromages semble toujours être un point central qui devraient être mieux pris en compte dans les études.
- Le groupe a également souligné l'absence de projets sur les fromages des petits ruminants. Les filières caprines en particulier expriment des demandes concernant les effets des facteurs de production sur les caractéristiques sensorielles des fromages (Massif Central, Poitou-Charentes).
- Des discussions ont également eu lieu sur l'impact de la composition floristique des fourrages sur les caractéristiques sensorielles des fromages. Il s'agit de l'un des arguments de différenciation des produits au sein même d'une filière (notion de cru). Les questions ont porté sur les approfondissements concernant la compréhension des mécanismes et les poursuites opérationnelles permettant aux filières d'utiliser cet argument de différenciation.

- Enfin, le groupe a constaté l'absence d'études portant sur les conséquences, à l'échelle des exploitations, des modifications éventuelles des conditions de production du lait.

3. Perspectives

Les perspectives évoquées sont consécutives aux manques mis en évidence lors de la discussion. Les principales perspectives sont :

- Faire fonctionner un groupe de travail dont l'objectif serait d'échanger sur les aspects méthodologiques
- Mettre en place un projet commun permettant d'étudier les interactions entre les facteurs d'amont et la technologie, en choisissant différents modèles technologiques (pâte molle, pâte pressée, pâte pressée cuite, bleu)
- Elargir le groupe à des représentants des filières de petits ruminants afin de faire le bilan des demandes concernant ces produits.

Une information a également été apportée sur une réflexion en cours pour la mise en place d'un projet transversal sur la notion de typicité.