



Autodiag / 2017

Fiche d'auto-diagnostic Conditions de production de l'A.O.P. Chevrotin

CARACTERISTIQUES GENERALES DE L'EXPLOITATION

Nom

Adresse :

Le système d'exploitation

- | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Caprins spécialisés | <input type="checkbox"/> | Caprins + ovins lait | <input type="checkbox"/> |
| Caprins + bovins lait | <input type="checkbox"/> | Caprins + ovins viande | <input type="checkbox"/> |
| Caprins + diversification :
..... | <input type="checkbox"/> | Caprins + activités non-
agricoles : | <input type="checkbox"/> |

L'atelier caprin

Effectif moyen de chèvres
 Lait total produit : en l par an

Fabrication

Les produits fabriqués
 ... % de lait transformé en Chevrotin
 Autres, à préciser :

Commercialisation

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Vente à un affineur | <input type="checkbox"/> | Vente à plusieurs affineurs | <input type="checkbox"/> |
| Vente à plusieurs grossistes | <input type="checkbox"/> | Vente à plusieurs distributeurs | <input type="checkbox"/> |
| Vente directe sur les marchés | <input type="checkbox"/> | Vente directe à la ferme | <input type="checkbox"/> |

Situation du siège d'exploitation dans la zone AOP	Oui—non
--	---------

PRATIQUES D'ELEVAGE

Race des chèvres et effectifs

Alpine chamoisée ou <input type="checkbox"/> chèvre de Savoie	Effectif moyen de chèvre ... sur l'année
Saanen <input type="checkbox"/>	% de chèvres alpine ... % chamoisée
Autres (à préciser) : <input type="checkbox"/>	Quantité total de lait ... l produit par an
	Production de lait moyenne ... l par chèvre et par an

Nombre de chevrette élevée

Alimentation

Les surfaces

Surface fourragère totale ... ha

Risques sur la perte de foncier Oui Non

pâturage

Le foin

Surface fourragère totale ... ha

Surface fourragère pâturée par ... ha
les chèvres

Dont alpage ... ha

Chargement nb
de chèvre / ha ...
pâturé

Nombre de
jours de ... par an
pâturage

Surface totale fauchée ... ha

Dont prairie permanente ... ha

Dont prairie temporaire ... ha

Quantité de foin acheté ... t

Dont foin provenant de ... t
la zone A.O.P.

Estimation de la quantité produite ... t

Quantité total de foin ... t
consommé par an

% foin provenant
de la zone A.O.P. ... %

Dont foin provenant de ... t
la zone A.O.P.

Situation par rapport à l'A.O.P. Chevrotin

Critères	Favo- rable	Défa- vorable
+ de 80 % d'alpine		
Au maxi 800 l par an		
Au maxi 10 chèvres/ha		
Au mini 150 jours		
Au mini 50 % de foin de la zone		

Alimentation

Les concentrés

Les concentrés consommés par l'atelier caprin

Quantité totale de céréales par an	... kg
Quantité total de tourteau et de concentrés complet	... kg
Quantité de luzerne déshydratée	... kg
TOTAL	... kg

Concentrés destinée aux chevrettes et chèvres taries ... kg
(estimé à 110 kg par chevrette par an et 50 kg par chèvre tarie)

Concentrés/l de lait/an ... g

Quantité exclusivement distribuée aux chèvres en lactation ... kg

Le lait

TRANSFORMATION

Avez-vous du matériel de contrôle des températures (en cuve et en salle) et d'humidité Oui Non

Le report

Le lait est reporté régulièrement Oui Non

Récipient de report
Durée de report maxi depuis la 1ère traite	... h
Température minimum de report	... °C

L'ensemencement

Le lait est régulièrement ensencé Oui Non

Ensemencement par des ferments du commerce : Oui Non

Ensemencement avec du lactosérum Oui Non

Apport d'ingrédients autres que les ferments, le géotrichum ou la présure Oui Non
Si oui, lesquels

Situation par rapport à l'A.O.P. Chevrotin

Critères	Favo- rable	Défa- vorable
Au maxi 300 g/l/an sans luzerne		
Au maxi 500 g/l/an avec luzerne		
Nécessaire		
Au maxi 14 h		
Au mini 10 °C		
Autres ingrédients interdits		

La fabrication

L'emprésurage

Force de la présure utilisée	... g de chymosine/l
Dose de présure utilisée	... cc / 100 l
Temps d'emprésurage	... mn
Température d'emprésurage	... °C

Décaillage, moulage

Réalisez-vous un délactosage ?	Oui	Non
--------------------------------	-----	-----

Durée du brassage	... mn
-------------------	--------

Est-ce qu'il y a réchauffage Si oui à quelle température	Oui	Non
	... °C	

Le moulage est réalisé en moule individuel avec une toile.	Oui	Non
--	-----	-----

Les moules sont de la taille A.O.C. Ø int haut 99 mm, Ø int bas 92 mm et hauteur de 78 mm	Oui	Non
--	-----	-----



Au moulage, pose de la plaque à la caséine

Est-ce que vous enregistrez pour chaque fabrication : la quantité totale de lait produite, la quantité de lait transformé en Chevrotin et le nombre de Chevrotin fabriqué ?	Oui	Non
---	-----	-----

Le pressage

Les Chevrotins sont-ils pressés avec des poids ?	Oui	Non
--	-----	-----

Masse des poids	... g
-----------------	-------

Durée moyenne du pressage	... h
---------------------------	-------

Situation par rapport à l'A.O.P. Chevrotin		
Critères	Favorable	Défavorable
Entre 30 et 38 °C		
Délactosage interdit		
Au maxi à 38 °C		
Obligatoire		
Obligatoire		
Obligatoire		
Obligatoire		
Obligatoire		
Obligatoire		
Entre 500g et 1 kg		
Entre 6 et 12 h		

La fabrication (suite)

Le séchage

Avez-vous un séchoir ? Si oui, est-ce une pièce séparée ou dans la salle de fabrication :	Oui	Non
.....		

Température du séchoir	... °C
Hygrométrie	... %
Équipements de régulation (chauffage, humidificateurs)	

Durée moyenne de séchage	... jours
Fréquence des retournements	...

Le lavage

Avec quel liquide ? (lactosérum, eau acidifiée, ...)
---	-------

AFFINAGE

Am- biance de cave

Avez-vous du matériel de contrôle de la température et de l'humidité en cave ?	Oui	Non
--	-----	-----

Température	... °C
Hygrométrie	... %
Équipements de régulation (chauffage, humidificateurs)	en

Soins cave

Âge minimum des fromages à la sortie de l'affinage	... jours
Fréquence des retournements	...

Situation par rapport à l'A.O.P. Chevrotin		
Critères	Favo- rable	Défa- vorable
Obligatoire		
Entre 5 et 7 jours		
Nécessaire		
Entre 8 et 18 °C		
Au mini 21 jours		
Au moins 3 fois par semaine		