

Comité Scientifique et Technique Transformation Fromagère Fermière (CSTF)

du 27 novembre 2025 en visioconférence

Participants :

- Clara Lucchini (Casgiu Casanu)
- Nelly Lazzarini (Casgiu Casanu)
- Jean-Christophe Alberti (Casgiu Casanu)
- Gilles Riondet (CA)
- Liliane Berti (Labo SPE - UCPP)
- Jean-Pierre Poli (Labo SPE - UCPP)
- Alain Muselli (Labo SPE - UCPP)
- François Casabianca (retraité INRAE)
- Rémy Suchel (SFC)
- Lelia Beretti (ILOCC)
- Amandine Robin (ILOCC - AOP Brocciu)
- Victoria Pietri (ODARC)
- Nina Bouichou (ODARC)
- Stéphane Andreani (ODARC)
- Matteu Branca (ODARC)
- Ange-Marie Pasquali (ODARC)
- Ange Bianchini (ODARC)
- Marie-Pierre Bianchini (ODARC)

I. Ordre du jour

- Objectifs de la campagne 2025
- Rappel des travaux antérieurs
- Présentation des résultats pour la campagne 2025
- Perspectives pour la campagne 2026
- Présentation du sujet de thèse de Matteu Branca

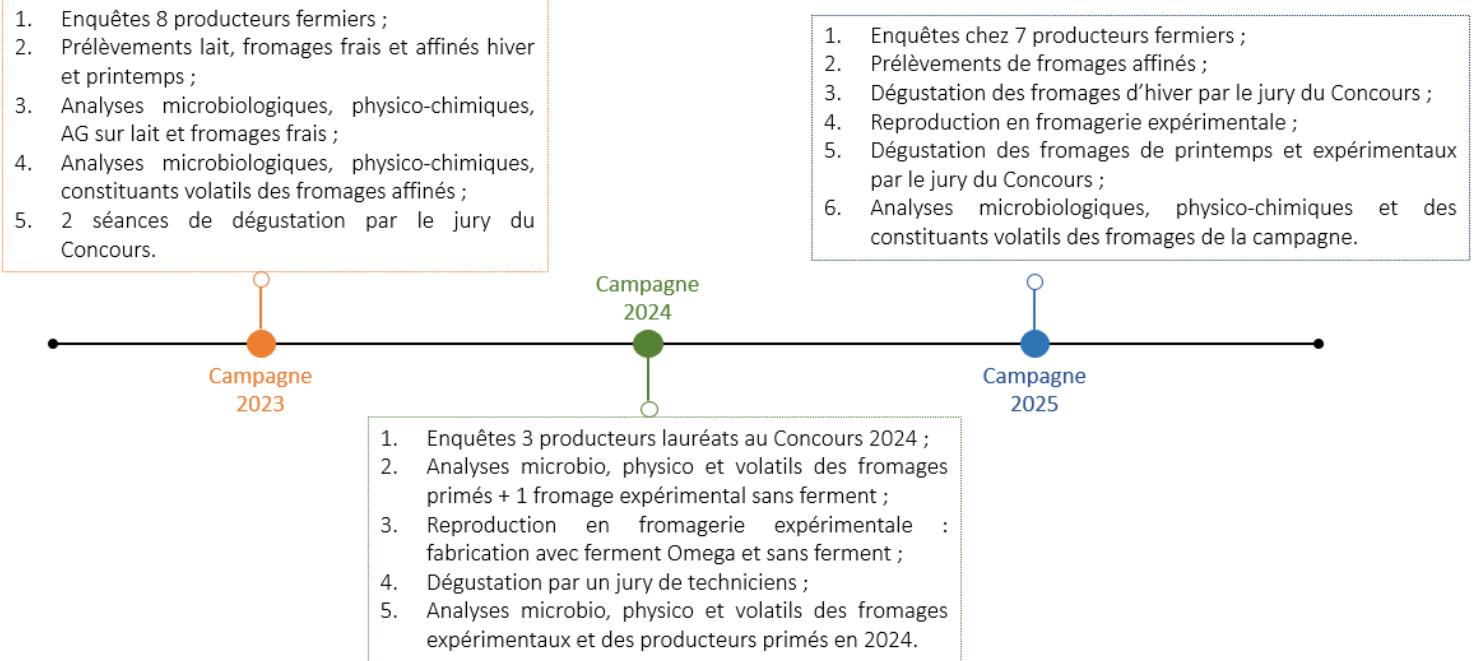
II. Objectifs de la campagne 2025

Dans la continuité des actions engagées par le Comité scientifique et technique transformation fromagère fermière (CSTF) pour la valorisation de la typicité du fromage de type *venachese*, la campagne 2025 a été marquée par une démarche visant à approfondir les connaissances des caractéristiques du type. Cette étude s'inscrit dans une volonté de structuration autour de ce type afin de faire émerger l'ensemble des éléments permettant de reconnaître sa typicité.

Le plan d'action mis en œuvre s'est articulé autour des étapes suivantes :

- La constitution d'un groupe de producteurs de *venachese* afin d'enquêter sur leurs pratiques de fabrication du produit.
- L'organisation d'une première dégustation de fromages d'hiver prélevés chez les producteurs permettant l'évaluation de leur typicité.
- La mise en œuvre des pratiques de transformation des fromages jugés dans le type lors de la première dégustation en fromagerie expérimentale afin d'en tester la reproductibilité et l'efficacité.
- L'organisation d'une seconde dégustation permettant des échanges et une évaluation de la typicité des fromages prélevés au printemps chez les producteurs ainsi que des fromages expérimentaux.
- La détermination des caractéristiques des fromages typiques retenus lors de ces dégustations
- La consolidation des connaissances acquises, en vue de stabiliser le type et de diffuser les bonnes pratiques de fabrication.

III. Rappel des travaux antérieurs



IV. Présentation des résultats pour la campagne 2025

i. Résultats transformation fromagère :

- **Diversité des pratiques** : les enquêtes révèlent une **diversité des pratiques avec plusieurs sources de variabilité** (méthode d'ensemencement, dose de ferment, dose de présure, température de caillage, pratiques de pré-affinage et affinage)
- **Ferments lactiques** : l'ensemble des producteurs fermiers enquêtés utilisent des **ferments lactiques mésophiles** pour la fabrication de leur fromage. Toutefois, tous n'utilisent pas les mêmes souches, les mêmes associations, ni les mêmes concentrations et certains préparent leurs ferments en amont sous forme de levains, c'est ce qu'on appelle l'ensemencement indirect, à l'inverse de l'ensemencement direct qui consiste simplement à verser une certaine quantité de ferment lyophilisé dans le lait en début de fabrication.
- **Critères de typicité** : les fromages jugés dans le type par le jury du concours régional des fromages fermiers de Corse présentaient une croûte **lavée, fine, jaune-orangé**, une pâte **lisse et souple**, une odeur **soutenue mais agréable** et des arômes fruités et **floraux**, sans amertume ni acidité. Une durée d'affinage **supérieure à 50 jours** a été observée pour les fromages typiques.
- **Mise à l'épreuve des pratiques à la fromagerie expérimentale** : Les pratiques issues des fromages jugés proches et/ou dans le type lors de la dégustation ont été testées à la fromagerie expérimentale d'Altiani, avec le lait des brebis de la station

expérimentale, afin de vérifier leur reproductibilité et mesurer précisément certains paramètres comme l'acidification en fabrication et au cours de l'affinage.

- **Cinétique d'acidification** : le suivi de la cinétique d'acidification du lait et des fromages en fromagerie expérimentale permet d'observer une baisse progressive du pH en fabrication (jusqu'à 4,80) et une remontée progressive en affinage (jusqu'à environ 6,20 après 45 jours), indépendamment des pratiques.
- **Concordance des résultats de dégustation** : les résultats des fromages expérimentaux montrent, de manière générale, une bonne concordance avec les fromages des producteurs. Ces résultats nous permettent de commencer la stabilisation du diagramme de fabrication et la construction d'un tronc commun.

ii. Résultats physico-chimiques :

- **Stabilité** : Peu de variabilités entre les fromages de chèvre et de brebis. Nous observons également une stabilité des résultats d'une campagne à l'autre (2023 à 2025).

	Moyenne 2023 (HIVER)	Moyenne 2024 (HIVER)	Moyenne 2025 (HIVER)
MG (g/100g)	31,1	29,2	31,6
Chlorure (g/100g)	1,7	2,0	1,7
ES (%)	59,4	58,0	57,8
MAT (g/100g)	22,0	21,7	

	Moyenne 2023 (PRINTEMPS)	Moyenne 2024 (PRINTEMPS)	Moyenne 2025 (PRINTEMPS)
MG (g/100g)	32,3	32,4	29,2
Chlorure (g/100g)	1,7	1,4	1,9
ES (%)	63,6	61,2	62,0
MAT (g/100g)	22,0	22,4	22,5

iii. Résultats composés volatils des fromages :

La tendance entre les fromages typiques et ceux qui s'en éloignent se confirme au fur et à mesure des campagnes. Nous observons une corrélation entre une proportion plus élevée de cétones et la typicité des fromages. Nous observons également la présence d'une empreinte chimique avec des variations quantitatives.

iv. Résultats microbiologiques :

Les analyses sont en cours mais les résultats de la campagne 2024 permettent de montrer le développement plus important de flores indésirables lorsqu'une fabrication est réalisée sans ajout de ferment lactique. Nous observons aussi les différents groupes de bactéries présents dans un fromage de type *venachese*.

V. Présentation du sujet de thèse de Matteu Branca

La thèse a pour but de montrer l'influence des pratiques de fabrication sur le développement des communautés microbiennes et les conséquences sur les caractéristiques organoleptiques des fromages.

Les différents objectifs de la thèse sont les suivants :

- Caractériser l'impact des pratiques sur les équilibres microbiens initiaux du lait cru
- Décrire la construction des communautés microbiennes le long du continuum réservoirs d'ensemencement du lait et des fromages
- Relier les dynamiques microbiennes aux transformations biochimiques et à la typicité du *venachese*

Afin d'atteindre ces objectifs, un groupe de producteurs sera constitué. Des prélèvements seront ensuite effectués en bergerie, en salle de traite, en fromagerie et en salle d'affinage. L'ensemble de ces échantillons fera l'objet d'analyses microbiologiques, physico-chimiques, biochimiques ainsi que d'analyses des composés volatils.

Concernant la dégustation des fromages prélevés dans le cadre de la thèse, ceux-ci seront évalués à la fois par un jury expert du *venachese*, composé des membres du jury du concours régional des fromages fermiers de Corse mobilisé chaque année pour le CSTF, et par un jury spécialisé dans les fromages à croûte lavée. Cette double évaluation visera à apprécier la pertinence des descripteurs sensoriels traditionnellement associés au type *venachese*.

VI. Perspectives pour la campagne 2026

Relevé de décisions		
Domaine	Actions validées	Objectifs
Transformation fromagère	<p>Reproduire le protocole de 2025 à l'identique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prélèvements de fromages d'hiver et de printemps chez les producteurs - Reproduction des pratiques en fromagerie expérimentale des fromages jugés dans le type par le jury du concours régional des fromages fermiers - 2 séances de dégustation (hiver/printemps) 	Vérifier la répétabilité des résultats et consolider la fiabilité du diagramme de fabrication et du « tronc commun »
Physico-chimie	Analyses de fromages de producteurs et fromages expérimentaux	Consolidation des connaissances physico-chimiques, chimiques et microbiologiques du type <i>venachese</i>
Composés volatils	Analyses de fromages de producteurs et fromages expérimentaux	
Microbiologie	<p>Analyses de fromages de producteurs et fromages expérimentaux de 2025</p> <p>Prélèvements et analyses dans le cadre du sujet de thèse</p>	