

CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET QUALITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Fanny Albert (Idele) fanny.albert@idele.fr, Julie Barral (Chambre d'Agriculture de l'Hérault) barral@herault.chambagri.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE OCCITANIE

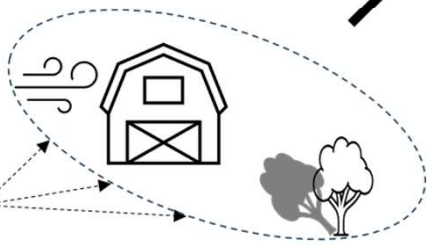






Cap'Climat Territoires

démarche d'animation collective



Changement climatique
changements humidité, température…

Ecologie microbienne

Stress thermique des animaux

Sécheresse : déficit alimentaire, restrictions d'eau…

Altération
↑ Bactéries d'affinage
↑ Bactéries sporulées

Pathogènes
↑ Bactéries pathogènes
↑ Vulnérabilité aux infections microbiennes

↓ **Quantité de lait**
↓ **rendement**
↓ **Teneur caséines**
↓ **Ratio Matière Grasse /protéines**

Changement qualité microbiologique

Changement qualité produit

Changement dans les propriétés physicochimiques et technologiques

Nouvelles pratiques agricoles

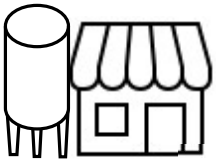
Difficultés à maintenir les **Températures technologiques** en production fermière (tank, bâtiment de fromagerie…)

Conséquences production-transformation

Process modifié ou nouveau process

Sortie AOP ou demande dérogation

Surveillance supplémentaire
Risques sanitaires ou technologiques



CLIMLACTIC

DESINSTALAIT

FESTIG

ADAoPT

APaChe











Projets R&D

Remontées de besoins individuels et accompagnement ?

CHAMBRE D'AGRICULTURE HÉRAULT

INSTITUT DE L'ELEVAGE idele

PARTENAIRES : ARVALIS, Terres Inovia, IFV, INRAE, CTIFL, Préfet de la Région Occitanie, idele

FINANCEURS : République Française, ADEME, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Source : d'après Féliciano et al., 2020

Crédits photos : Savoicime, fromages AOP de Normandie, ASGARD, Irqualim, fromage AOP Pélardon, fromage AOP Rocamadour