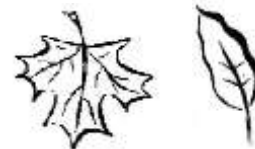


Dynamiques collectives : « Collectif Fermier du Poitou »
et Formation « Viande de chevreaux »

Capr'Infos



N°44 – Avril 2022

Annonces

- A vendre, 70 chèvres alpines entre 3 ans et 18 mois toutes en lactation.
Contact : 06 58 20 32 75
- A vendre, matériel de fromagerie fermière.
Contact : 06 58 20 32 75
- A vendre, une remorque vitrine (frima concept), une table inox (à poser sans pied), un cornadis salle de traite 15 places, 2 pots trayeur (alliance pastorale), lot de moules et autres petits matériels de fromagerie.
Contact : 06 11 96 21 52
cheverrie.la.ptite.troupe@gmail.com

Bilan SIA 2022

L'édition 2022 s'est bien déroulée malgré le contexte sanitaire.

Les producteurs fromagers fermiers et les animateurs se sont relayés, au cours des 9 jours de l'évènement, sur les 2 stands Filière caprine Nouvelle-Aquitaine

- Hall 3 avec les produits et saveurs de France
- Hall 1 dédié à l'élevage et aux animaux, avec l'AANA et le BRILAC

Les fromages, terrines et saucissons de viande de chèvre, ainsi que les savons au lait de chèvre ont rencontré un franc succès !



COMMUNICATION

- Diffusion du dossier au Point Presse du SIA
- La filière caprine régionale a reçu les médias régionaux sur ses stands tout le long du Salon : Vienne Rurale, Centre Presse, Agri79, Nouvelle République, Sud Ouest, France Bleu Poitou, France 3 Nouvelle-Aquitaine, Aqui, Caracterres...
- Diffusion sur les réseaux sociaux et chaînes de la Route des

fromages de chèvre, des Produits de Nouvelle-Aquitaine (AANA) et des médias régionaux.

• Accueil d'influenceurs Instagram : Because_the_wine, Go_eat_the_earth, Les bons petits vins prod, Food Gasm travel... + éditeurs du Guide du Fromage + autres journalistes de presse : magazine Modes et Travaux, presse bulgare.

CONCOURS GENERAL AGRICOLE

• Les fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine primés au Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture 2022 à Paris ! Avec 26 médailles qui ont été décernées à des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine ! (sur 61 médailles au niveau national pour les fromages de chèvre).

• Récompensant le goût, la qualité, le savoir-faire ! Bravo à tous les participants. Belle diversité parmi les médaillés, de la tomme de chèvre au yaourt au lait de chèvre, en passant par le Chabichou du Poitou, Mothais sur Feuille, Cabécou du Périgord, et du fromage frais nature, des cendrés, la brique Sakura No-Ha, et d'autres spécialités de nos producteurs de fromages de chèvre en Nouvelle-Aquitaine.

• Médaillés en Poitou, Charente, Dordogne : Le Villageois GAEC des 3 Villages, La fromagerie des Gors, Sèvre et Belle, Paul Georgelet, Le Chêne Vert, La Picandine, EARL Jousseau, EARL de la Treille...

et les médaillés des Pyrénées-Atlantiques : Les Fermiers basco-béarnais, GAEC Pacheu, EARL Cazajous, Agour, Ibarria, Onetik, Braztika, GAEC Segi Aintzina, Laiterie Bastidarra.



Accueil des délégations d'élus :
Nouvelle-Aquitaine, Vienne et Deux-Sèvres

Merci aux producteurs présents

- GAEC Roux de l'Ane Vert (86)
- La ferme du Domaniel (86)
- La C'lait des Champs (86)
- EARL Cheveau (79)
- Les Fromages d'Emma (79)
- La Fromagerie des Gors (79)
- Sèvre et Belle (79)
- La Cabane des biquettes (17)
- Interprofession Cabécou du Périgord

N'hésitez pas à nous contacter pour y participer l'année prochaine !



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine



Dynamique « Collectif Fermier du Poitou »

La rencontre du mardi 05 avril 2022 a eu lieu à Pompaire (79). Une trentaine de personnes était présente. Des représentants de collectivités, du Conseil Départemental 79 et du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine ont présenté les actions en cours et les projets dans le domaine des Circuits Courts.

Des temps d'échanges sur les actions à développer en faveur de la commercialisation en vente directe ont été proposés.

Des producteurs de différentes filières (produits laitiers, bovins viande, porcs, œufs, miel, ...) ont pu témoigner et exprimer leurs attentes vis-à-vis du collectif en construction.

Il ressort de cette journée la volonté de « faire ensemble » afin de gagner en professionnalisme et en reconnaissance envers les élus, les gestionnaires de cantines et les consommateurs.



Des formations vont être proposées aux producteurs pour les aider sur différents champs exprimés.

De plus, des achats collectifs vont être mis en place, donnant la possibilité de diminuer certaines charges.

Si vous souhaitez avoir plus d'informations, merci de contacter Frantz Jénot au 06.30.32.30.13 ou frcap@orange.fr

Pour rappel, l'objectif du collectif est de créer une dynamique entre producteurs fermiers et en vente directe du Poitou (Deux-Sèvres et Vienne).



Concours Régional 2022 :

Pensez à renvoyer vos inscriptions au plus vite !

Pour rappel, le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine & Vendée «

Fromages de chèvre fermiers, au lait cru et AOP et produits à base de viande caprine de Nouvelle-Aquitaine

» aura lieu le **jeudi 12 mai 2022 à Château-L'Evêque (Dordogne)**.

Possibilité de participer en tant que juré, nous contacter si intéressé.



Formation « Viande de chevreaux »

Depuis maintenant plusieurs années, nous proposons des formations « Découpe et transformation de viande caprine » avec David RUSSEIL, boucher formateur.

La session des 19 et 20 avril 2022 s'est déroulée pour la première fois en Dordogne. Cela a permis de réunir 8 participants de l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. Une autre nouveauté pour cette session : 100% chevreaux lourds (de 10 à 12kg de carcasse).

Au vu des retours positifs des participants, nous organiserons d'autres formations similaires sur d'autres territoires dès fin 2022 (viande de chèvres) et début 2023 (viande de chevreaux lourds). Parallèlement, nous réalisons des actions de communication auprès des producteurs caprins et aussi du grand public afin travailler sur l'image de la viande caprine et d'inciter à la consommation.



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

