



Actualités

Virginie Venot Bonnet remplace Mélissa Teinturier comme animatrice fromagerie fermière le temps de son congé maternité (du 1^{er} août au 31 décembre).

Virginie travaillait précédemment à la FR CIVAM Poitou-Charentes.

Pour la contacter, les coordonnées téléphoniques restent inchangées :
06.85.50.45.05

Par contre, une nouvelle adresse électronique a été créée :
animationfermiere.fresyca@orange.fr

Petites annonces

Christelle des Essarts est en quête d'une fromagerie en préfabriqué.
La contacter au 06.82.84.92.62

Lola est à la recherche d'un contrat de professionnalisation pour intégrer le CS Caprins à Melle à la rentrée prochaine.

Elle termine un BTS Acse et à déjà derrière elle 6 années d'apprentissage dans 3 exploitations caprines.

La contacter au 06.71.03.25.31
jouan.lola@gmail.com

Emma dans le marais poitevin vend une vitrine réfrigérée pour magasin de vente pour 400 Euros.

La contacter au 06 20 21 21 55

Juliette éleveuse de brebis en pays Royannais cherche un labrit pour son troupeau.

La contacter au 07.78.26.10.59

FNEC

Suite à la journée d'échanges intitulée « Perspectives d'avenir pour les producteurs laitiers fermiers de Charentes-Poitou dans un contexte en évolution ? » qui s'est déroulée le 28 mai dernier à Mignaloux Beauvoir (86), des besoins en temps d'échanges, de réflexion et de communication entre producteurs fermiers des différentes régions de France a été mis en avant.

Dans ce contexte, la FNEC coordonne la mise en place d'une **Commission Nationale** dès cette fin d'année.

Pour que cette instance soit représentative et dynamique, il faut maintenant mobiliser des représentants en interne de Charentes-Poitou. Un binôme par Région est un minimum.

Agenda

Rencontres départementales entre producteurs fermiers

En partenariat avec les Syndicats Caprins départementaux, la FRESYCA organisera 5 rencontres - une réunion par département (Poitou-Charentes + Vendée) - qui se dérouleront sur **septembre ou octobre 2014**, chez des producteurs fermiers.

Vous recevrez une invitation avec les détails de ces rencontres prochainement.

Commission Nationale FNEC

Dans le cadre de la mise en place d'une instance nationale d'échanges et de réflexion, la FNEC a prévu une rencontre les **18 et 19 novembre 2014** à Paris.

Des représentants régionaux pour Charentes-Poitou y participeront.



Capr'Inov 2014

Pour cette nouvelle édition qui se déroulera les **26 et 27 novembre** à Niort, la FRESYCA sera présente et participera activement : stand tenu en partenariat avec plusieurs structures de la filière, mini conférence sur les enquêtes réalisées cet été par Mathilde Brunet (analyses technico-économiques et temps de travail en transformation fromagère chez les fermiers caprins).

Pour toute information complémentaire :

Virginie VENOT BONNET - Tél. : 06.85.50.45.05

Palmarès 2014

Mariam Danmaille (Aubigné 79)
Crottin : bronze

EARL Les Fromagines (Amailloux 79)
Faisselle : or
Bûche : argent

Sylvain Hemmerle (Soulignonne 17)
Faisselle : argent

EARL de la Treille (Loudun 86)
Bûche : bronze
Tradition : argent

EARL la ferme du Vrizon (Benet 85)
Tomme : argent
Fromage frais : bronze
Pyramide : bronze

La Ferme de Loujeanne (Brûlain 79)
Yaourt : argent

GAEC du Maras (Chauvigny 86)
Fromage frais : or Chabis : bronze
Bûche : argent Tomme : Or

GAEC La Roche (St Hilaire la Palud 79)
Faisselle : bronze.
Mothais sur feuille : bronze

GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay 86)
Carré : or

GAEC Saboureau (Exireuil 79)
Fromage frais : or

Catherine Petit (St Bonnet sur Gironde 17)
Tomme : argent

Martine Poupard (St Jean de Liversay 17)
Fromage frais : or Pyramide : bronze
Bûche : bronze Tradition : bronze

SARL Paul Georgelet (Villemain 79)
Fromage frais : argent
Mothais sur feuille : argent
Chabichou du Poitou A.O.P. : bronze

Sabrina Thiot (Rouffignac 17)
Crottin : bronze

Concours Régional des fromages de chèvre fermiers et AOP

Le 26 juin 2014, le 37^{ème} Concours Régional des fromages de chèvre fermiers s'est tenu à la maison de la vigne et des saveurs à Archiac, dans le département de la Charente-Maritime.

Pour cette édition, 22 producteurs des 4 départements de la Région Poitou-Charentes ont participé au concours, proposant 82 produits, répartis dans 11 catégories différentes, à l'appréciation de 60 jurés.

Chaque table est composée d'un jury comprenant un ou deux professionnels du secteur fromager (dont l'un est nommé Président de table), d'un ou deux professionnels du secteur de la crèmerie et de la restauration, d'un représentant de la profession agricole et de deux consommateurs.

La notation des fromages se fait à la fois sur l'aspect du fromage entier (sur 2 oints), l'aspect et l'odeur de la croûte (sur 3 points), l'aspect de la coupe et de la texture au couteau (5 points), puis sur le goût et la texture en bouche (sur 10 points).

Le Président de table veille, entre autres, à ce que chaque juré attribue une note et un commentaire à chaque produit, sans être influencé par les autres jurés, ce qui n'exclut pas le dialogue pendant les 2 heures que dure la dégustation.

Après délibération, le Président de chaque table inscrit la note finale attribuée au produit, en faisant la moyenne des notes de chaque juré présent à la table. Les médailles sont attribuées en fonction de ces notes, mais pour rester dans l'objectif de crédibiliser le concours, il n'y a qu'un tiers des produits présentés qui peuvent être médaillés.

A noter cette année l'entrée remarquable au concours des yaourts au lait de chèvre.

A venir en 2014, la création d'une nouvelle catégorie pour les fromages de forme carrée.

Formations

- **La Chambre d'Agriculture de Charente** propose plusieurs formations entre **septembre 2014 et mars 2015** (lieu à définir en fonction de la localisation des participants):
 - Utilisation des bactéries lactiques et des ferments d'affinage en production fermière (09/09/2014 et 24/09/2014)
 - Connaître et maîtriser les accidents de fabrication en fromagerie (09/10/2014 et 28/10/2014)
 - La réglementation d'étiquetage en production fromagère fermière : vos obligations (04/12/2014)
 - Mettre en place le guide des bonnes pratiques en fromagerie : une obligation (13/01/2015 et 20/01/2015)
 - Les autocontrôles en production fromagère fermière : les obligations, leur mise en place, le décriptage des analyses, et la mise en place des procédures à la suite des résultats (10/03/2015)

Renseignements et inscriptions : Harmony BOUTIN
Tél : 05.45.84.09.28

- **ACTILAIT** propose une formation **les 21 et 22 octobre 2014** aux Ruralies (Vouillé, 79)
 - La flore d'intérêt laitier en transformation et affinage :

Identifier, sélectionner et utiliser la flore d'intérêt laitier en fabrication fromagère fermière ou artisanale. Choisir des ferments d'acidification et/ou d'affinage en vue d'améliorer la qualité sensorielle des fromages.

Renseignements et inscriptions : Catherine REYNAUD
Tél : 04.92.34.78.43