

Formations à venir

Formation « Ambiance et Plan de nettoyage en fromagerie », les 13 et 27 avril 2015 en Vendée. Session complète (possibilité de faire d'autres sessions à la demande et sur d'autres territoires).

Formation « Les flores laitières utiles en fabrication et affinage », les 9 et 23 novembre 2015 en Vendée. Inscription possible dès maintenant.

Formation « Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière », du 6 au 9 octobre 2015, à Surgères (17).

Formation « Fabriquer des produits laitiers frais », du 27 au 29 octobre 2015, à Surgères (17).

Formation « Fabriquer des fromages à pâte pressée non cuite », du 17 au 19 novembre 2015, à Surgères (17).

Formation « Les accidents de fabrication en fromagerie », du 1er au 3 décembre 2015, à Surgères (17).

Contacts :

Mélissa : 06.38.10.90.03
ou Virginie : 06.85.50.45.05
animationfermiere.fresyca@orange.fr

Agenda au sein de la filière

Rencontre Départementale en Charente-Maritime, entre producteurs fromagers, le 20 avril 2015, à Saintes.

Rencontre Départementale en Vienne, entre producteurs fromagers, le 21 avril, à Mignaloux Beauvoir.

Rencontre Départementale en Deux-Sèvres, entre producteurs fromagers, le 23 avril à St Marc la Lande.

Rencontre des DDCSPP / DDPP des 5 départements avec les référents « viande » et « fromages » de la FRESYCA, le 4 juin 2015, à Celles sur Belle. Objectif : point sur l'actualité réglementaire.

Contacts :

Mélissa : 06.38.10.90.03
ou Virginie : 06.85.50.45.05
animationfermiere.fresyca@orange.fr

Salon International de l'Agriculture 2015 - Bilan

Nombre de produits vendus :

- 1 700 fromages
- 170 saucisses sèches
- 14 rillettes de chèvre
- 36 terrines de foie de chèvre au pineau
- 61 pâtés de chèvre
- Assiettes de fromages + verre de vin

Des dégustations ont été réalisées : 12 terrines, 35 saucisses sèches, 91 fromages.

La fourchette du chiffre d'affaires par jour va de 635 € (dernier dimanche manque de fromages) à 1 570 €, avec un pic de vente les jeudi, vendredi et samedi (plus de 1 000 €/jour) ainsi que le premier dimanche.

8 producteurs de la Région ont participé en se relayant sur le stand.

Il est important de préciser que la FRESYCA, aidée du BRILAC, prend en charge les frais liés à l'organisation logistique et à la présence à cette manifestation. De plus, les quatre salariés de la FRESYCA, l'animatrice du BRILAC ainsi que les deux animateurs de la Route des Fromages étaient présents à tour de rôle sur le stand, pendant les 10 jours de la manifestation.



Résultats du Concours Général Agricole 2015 :



| | Médaille d'Or | Médaille d'Argent | Médaille de bronze |
|--------------------------|----------------------------------|--|--|
| Chabichou du Poitou | Fromagerie des Gors (Melle - 79) | Paul Georgelet (Villemain - 79) | |
| Mothais sur Feuille | | GAEC Les Trois Villages (Périgné - 79) | Fromagerie des Gors (Melle - 79) |
| Fromage de chèvre cendré | | EARL Jousseaume (Roulet St Estèphe - 16) | |
| Sainte Maure cendré | | Sté Fromagère de Riblaire (St Varent 79) | |
| Spécialités de laiteries | | | Coopérative Laitière de la Sèvre (Celles - 79) |

Contact :

Mathilde GARÇONNET - Tél. : 06.85.25.92.38 - mgs.fresyca@orange.fr

Petite annonce

Elisabeth DEWEZ recherche une armoire d'affinage 06.08.04.50.17 , dewezelisabeth@hotmail.fr.

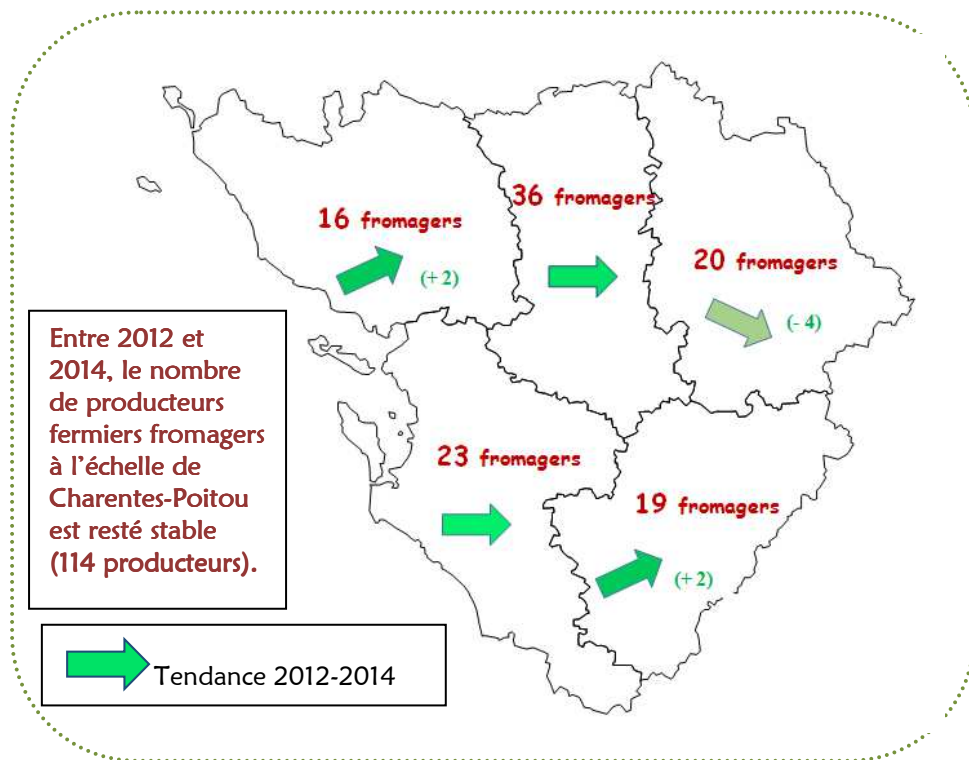
N'hésitez pas à passer par nous pour toute vente ou recherche concernant l'atelier fromager.

Mélissa & Virginie

Concours Régional des Saveurs 2015 (Fromages de chèvre fermiers et Vins) Mercredi 10 juin 2015, à Béruges (86)

Merci de réserver la date. Vous allez recevoir bientôt le bulletin d'inscription !

Répartition des exploitations fromagères caprines en Charentes-Poitou



Campagne de relevés de poids et prix des fromages lactiques à 10 jours après emprésurage

Des données ont déjà été collectées lors des visites individuelles chez des producteurs, en 2014. Une première analyse fait ressortir des écarts importants entre types de produits et producteurs : **en Bio, de 20 à 39 €/kg ; en conventionnel, de 15 à 25 €/kg.** La collecte des données se poursuit sur 2015 afin de pouvoir réaliser une synthèse plus significative de la situation en Charentes-Poitou, à la fin de l'année.

Pour vous permettre de vous comparer à la base de données régionale, communiquez-nous vos poids et prix !

Contact :

Virginie : 06.85.50.45.05
animationfermiere.fresyca@orange.fr

La technique du « report du caillé » par congélation

La congélation de caillé lactique est une pratique fréquemment utilisée pour étaler dans le temps la production fromagère, plus particulièrement en élevage caprin ou le désaisonnement n'est pas systématique.

Le caillé congelé est ainsi utilisé en fin de période de lactation ou bien lors de périodes de fortes demandes (période estivale, Noël, Pâques). Le caillé congelé est alors mélangé après décongélation à du caillé frais. Cette pratique est autorisée en agriculture biologique, mais pas en AOP.

Il n'y a plus de dérogation à demander à la DDCSPP pour pouvoir mettre en place cette pratique. Toutefois, la congélation est une étape qui doit être prise en compte dans le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) du producteur.



(source : <http://annesophie.hardel.free.fr/fromage%2520blanc.html>)

Quelques recommandations :

Cette technique ne s'utilise qu'avec des caillés de pâtes lactiques obtenus après pré-égouttage. Elle peut entraîner, lors des fabrications des fromages, certains défauts de pâte et de goût, ayant principalement pour origine les phénomènes d'oxydation de la matière grasse (goût oxydé/savon, rance).

En effet, la congélation bloque le développement microbien mais les activités enzymatiques ne sont ralenties qu'à partir de températures inférieures à -18°C.

Il est ainsi très important de suivre quelques règles de base afin de limiter ces risques.

Le protocole complet est disponible via ce lien :

<http://www.accident-fromagerie.fr/spip.php?article193>

Pour plus de renseignements :

Mélissa : 06.38.10.90.03
animationfermiere.fresyca@orange.fr

Contacts FRESYCA

Agnès CHABANON n'est plus salariée de la FRESYCA.

Désormais, pour toute demande, **Mélissa TEINTURIER** est votre interlocutrice pour les questions de technologie fromagère.

Virginie VENOT BONNET est à contacter pour les thèmes collectifs et l'animation de la filière (rencontres entre producteurs, communication auprès des partenaires ou du grand public, enquêtes sur des thématiques retenues par les producteurs).

Contacts :

Mélissa : 06.38.10.90.03 ou Virginie : 06.85.50.45.05
animationfermiere.fresyca@orange.fr