



Concours Régional des fromages de chèvre fermiers et AOP 2015

Le **10 juin 2015 dernier**, le **38^{ème} Concours Régional des fromages de chèvre fermiers** s'est tenu à l'Abbaye du Pin à Béruges, en Vienne. Pour cette nouvelle édition co-organisée par la FRESYCA et l'IRQUA, 28 producteurs ont participé, proposant 89 produits, répartis dans 11 catégories différentes, à l'appréciation de 50 jurés.



Nous comptons cette année **29 saveurs** :

- **6 Saveurs Or**
- **13 Saveur Argent**
- **10 Saveurs Bronze**



Palmarès du Concours des Saveurs Régionales

EARL La Vallée du loup (Thouarsais Bouldroux 85)

Fromage frais démoulé salé : **Or**

EARL Chevreau (Saint Marc la Lande 79)

Tradition : **Argent**

EARL Les Fromagines (Amailloux 79)

Pyramide : **Bronze**

EARL de la Treille (Loudun 86)

Chabis : **Or** ; Tradition : **Or**

EARL Le pt'it Cochon (Journet 86)

Chabis : **Bronze** ; Bûche : **Argent**

EARL du Purdeau (Thouarsais Bouldroux 85)

Pyramide : **Bronze**

EARL Thierry ROUSSEAU (Le Langon 85)

Fromage frais démoulé salé : **Bronze**

Bûche : **Or**

La C'lait des champs (Savigné 86)

Faisselle : **Or**

La Ferme de Loujeanne (Brûlain 79)

Yaourt : **Bronze**

La Ferme du Chant du Bois (Marçay 86)

Mothais sur feuille : **Bronze** Crottin : **Argent**

GAEC du Maras (Chauvigny 86)

PPNC : **Argent**

GAEC La Roche (St Hilaire la Palud 79)

Faisselle : **Argent** Pyramide : **Argent**

Mothais sur feuille : **Argent**

GAEC les Trois Villages (Périgné 79)

Chabichou du Poitou AOP. : **Argent**

GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay 86)

Bûche : **Or** Pyramide : **Argent** Tradition : **Bronze**

Chabichou du Poitou AOP. : **Argent**

GAEC Saboureau (Exireuil 79)

Faisselle : **Bronze**

Martine POUPARD (St Jean de Liversay 17)

Frais démoulé salé : **Argent** Faisselle : **Bronze**

Tradition : **Argent** Préparation : **Bronze**

SARL Paul Georgelet (Villemain 79)

Fromage frais démoulé salé : **Argent**

ERRATUM Résultats Concours Général Agricole 2015

Dans notre liste de lauréat présentée dans la Feuille des Fromagers n° 14, nous avons oublié ces 2 fromagers fermiers régionaux, tout simplement parce que nous ne savions pas qu'ils y avaient participé. Nous nous excusons auprès d'eux !

Fromage de chèvre cendré : « la taupinière charentaise » - Médaille d'Argent : Fromagerie Jousseume (Rouillet-Saint-Estèphe 16)

Fromage de chèvre à pâte molle à croûte fleurie : « Gatinais de la Barotière » - Médaille d'Argent : GAEC La Barotière (Largeasse 79)

L'Agrément sanitaire européen

Intérêt :

Ce statut sanitaire permet de vendre en direct ou à des intermédiaires sans limitations de distance et de quantités.

FR
14-430-01
CE

Démarche :

L'exploitant adresse une demande d'agrément aux services de DDCSPP du département d'implantation de l'établissement (avant sa mise en activité et/ou lors de changement de propriétaire) à l'aide du formulaire Cerfa n° 13983. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP.

Le Site Internet du Ministère de l'Agriculture publie le [formulaire Cerfa n° 13983](#) ainsi que le [dossier d'agrément type](#) pour les producteurs fermiers :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/demander-l-agrement-sanitaire-255?id_rubrique=11.

Toute modification importante (locaux, aménagement, équipement, activité) doit entraîner l'actualisation du dossier de demande d'agrément.

N'hésitez pas à nous contacter pour vous aider à la rédaction ou l'actualisation de ce dossier.

La dynamique collective au sein de la filière fromagère régionale

Parallèlement à l'animation des Rencontres Départementales entre producteurs fromagers fermiers réalisées dans chaque département au printemps et à l'automne, les animatrices de la FRESYCA travaillent également à la mise en relation et aux échanges entre structures et acteurs de la filière. Ainsi, pour illustration, une rencontre entre les représentants des DDPP et DDCSPP des 5 départements et les référents FRESYCA a eu lieu le 4 juin 2015 à Celles sur Belle (79). Cet après-midi d'échanges a permis d'aborder différents points sur lesquels des précisions et interprétations réglementaires étaient nécessaires.

A l'issue de cette rencontre, il a été décidé d'un commun accord de renouveler ce temps d'échanges annuellement. Cela illustre concrètement l'intérêt pour l'ensemble de la filière de créer du lien et de proposer ce type de rencontre !

Ainsi, d'ores et déjà, n'hésitez pas à nous faire remonter vos questions, demandes particulières de précisions sur les aspects réglementaires. Nous les garderons de côté pour les aborder (de manière anonyme, bien entendu !) lors de la prochaine rencontre courant 2016.

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

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.

A vos balances !



Palmarès du 32^{ème} Concours des Fromages de Chèvre de Saint Maixent (79)

EARL Les Fromagines (Amailloux 79)

Pyramide : **Or** Chabis : **Bronze**

Tradition : **Argent** Bûche : **Bronze**

EARL du Grand Vaux (Ste Maure de Touraine 37)

Sainte Maure de Touraine AOP : **Bronze**

EARL la Haute Piltière (Ste Maure de Touraine 37)

Sainte Maure de Touraine AOP : **Argent**

EARL de la Treille (Loudun 86)

Fromage frais démoulé salé : **Argent**

Bûche : **Argent** Tradition : **Argent**

Spécialités salé : **Or**

EARL du Purdeau (Thouarsais Bouldroux 85)

Pyramide : **Bronze**

EARL les 2 rivières (Noirlieu 79)

Chabis : **Bronze** Pyramide : **Argent**

Fromagerie Lavergne (Chail 79)

Chabis : **Bronze** Bûche : **Argent**

Mothais sur feuille : **Bronze**

Tradition : **3 Bronze, 1 Argent**

Fromagerie des Grands Gâts (Liglet 86)

Fromage frais démoulé salé : **Bronze**

Fromagerie des Gors (Melle 79)

Chabichou du Poitou AOP : **Or**

Bûche : **Bronze**

GAEC La Plaine de Fomard (Azay le Brulé 79)

Faisselle : **Bronze**

GAEC La Roche (St Hilaire la Palud 79)

Faisselle : **Or** Bûche : **Argent**

Pyramide : **Argent** Mothais sur feuille : **Argent**

Tradition : **Or**

GAEC les Trois Villages (Périgné 79)

Chabichou du Poitou AOP : **Bronze**

Mothais sur feuille : **Argent**

GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay 86)

Pyramide : **Bronze** Tradition : **Argent**

Chabichou du Poitou AOP : **Or**

GAEC Saboureau (Exireuil 79)

Démoulé salé : **Bronze** Faisselle : **Bronze**

Chabis : **Bronze** Pyramide : **Argent**

Tradition : **Bronze** Spécialité salé : **Bronze**

GAEC Roy (Ste Maure de Touraine 37)

Sainte Maure de Touraine AOP : **Bronze**

SARL Paul Georgelet (Villemain 79)

Fromage frais démoulé salé : **Bronze**

Chabichou du Poitou AOP : **Argent**

Mothais sur feuille : **Bronze**

SCEA Le chêne Blanc (Pougue Hérisson 79)

Faisselle : **Bronze** Chabis : **Argent**

Bûche : **Bronze**

Agenda

1^{ère} Fête de la Chèvre à Luçon (85) aux Guifettes le **dimanche 2 août 2015**, à l'initiative du Syndicat Caprin de Vendée.

Fête de la Chèvre : le **dimanche 13 septembre 2015**, à Celles sur Belle (79) (Maison des fromages de chèvre), organisée par la Route du Chabichou et des Fromages de chèvre.