



Agenda

Octobre :

- **Du 6 au 9/10**, Formation « **Les fondamentaux de la technologie fromagère** » (à Surgères, intervenants : Actalia et Enilia)
- **12/10 après-midi**, **Rencontre départementale** entre producteurs fromagers fermiers des Deux-Sèvres (à Pogné-Hérissou)
- **16 et 17/10**, Journée du **Groupe d'Ethnozootecnie Caprine** : groupe d'étude et de diffusion sur la culture et les produits caprins (à Cluny - 89)
- **19 et 20/10**, Formation « **Commercialisation en GMS** » sur 1,5 jour (en Charente-Maritime, partenariat FRESYCA et Chambre Agriculture 17)
- **Du 27 au 29/10**, Formation « **La fabrication de produits frais** » (à Surgères, intervenant : Actalia ou Enilia)

Novembre :

- **2/11 après-midi**, **Rencontre départementale** entre producteurs fromagers fermiers de la Vienne (à Mignaloux Beauvoir)
- **3/11 après-midi**, **Rencontre départementale** entre producteurs fromagers fermiers de la Charente (à Villefagnan)
- **9 et 23/11 après-midi**, Formation « **Flore** » (en Vendée, intervenant : FRESYCA)
- **17/11**, **Assemblée Générale constitutive** de l'UNPLF (Union Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers) à Paris
- **Du 17 au 19/11**, Formation « **Pâte Pressée Non Cuite** » sur 3 jours (à Surgères, intervenant : FRESYCA)

Décembre :

- **Du 1er au 3/12**, Formation « **Accidents de fabrication** » (à Surgères, intervenant : Enilia ou FRESYCA)

Fêtes de la Chèvre – millésime 2015



Le Syndicat Caprin de Vendée a organisé le 2 août 2015 la première Fête de la Chèvre à Luçon. Cette manifestation a été un succès auprès du grand public en réunissant plus de

4 500 personnes sur la journée.

Côté « Transformation Fromagère », deux producteurs fermiers et un artisan se sont investis dans la dynamique.



Un grand merci aux bénévoles qui sont à l'initiative de cet évènement et qui ont donné de leur temps et de leur énergie !

Rendez-vous est donné dans 2 ans pour une nouvelle édition de la Fête de la Chèvre en Vendée : 1^{er} dimanche d'août 2017, à Luçon.

La 8^e édition de la Fête de la Chèvre de La Route du Chabichou et des Fromages de chèvre s'est déroulée le 13 septembre 2015 à Celles sur Belle.



La météo, bien que capricieuse, a quand même permis de mener à bien cette manifestation avec comme temps forts : le grand plateau de fromages de chèvre et l'animation réalisée par François ROBIN (Meilleur Ouvrier de France catégorie « fromager » en 2011).



Le grand public a pu participer à des ateliers de moulage et ainsi apprendre quelques bases de la transformation fromagère.

Cet évènement a également donné l'occasion aux non initiés de découvrir la Maison des Fromages de Chèvre qui avait été inaugurée au printemps 2014.

Une nouvelle journée festive de la Route du Chabichou et des fromages de chèvre sera programmée pour septembre 2017.



Structuration de l'Union Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (UNPLF)

Principe :

- Réunir les producteurs fermiers des 3 espèces pour travailler ensemble sur les dossiers fermiers.
- Comment ? En ouvrant la Commission Fermière de la FNEC aux ovins et aux bovins (Statuts et Règlement Intérieur de la FNEC modifiés le 15 avril 2015 en Assemblée Générale Extraordinaire).

Cotisations :

- 50 € /an ou 30 € si déjà adhérent FNEC.
- Liste nominative des adhérents à faire remonter chaque année au national par les structures locales.
- Pour les structures n'ayant pas encore fait les changements de statuts internes + les appels à cotisation supplémentaire, possibilité de repousser l'engagement à 2016.

Fonctionnement :

- Un poste d'animation à mi-temps est en recrutement et sera pourvu à l'automne.
- 2 réunions annuelles, ouvertes à tous, au-delà des administrateurs.
- Bureau : 6 membres (1 Président -de la FNEC-, 2 Vice-Présidents, 1 Trésorier ; 1 Trésorier adjoint, 1 Secrétaire).
- **Assemblée Générale constitutive prévue le mardi 17 novembre 2015 à La Maison du Lait à Paris.**



Technologie : La remontée excessive de Matière Grasse en technologie lactique

Vous reconnaissez peut être ce défaut qui apparaît lorsque la quantité de présure apportée est insuffisante. Il se forme alors une peau de matière grasse à la surface du gel dans les bacs de caillage. Sur cette photo, la dose de présure est de 3,5 ml/100 l de lait (520 mg chymosine/l), soit à 10 ml de présure pour 100 l en 180 mg chymosine/l.



Peau de crème à la surface d'un caillé de chèvre

Mais ce phénomène arrive dès lors que la dose de présure est inférieure à 5 ml/100 l de lait (520 mg de chymosine /l) ou 16 ml/100 l de présure 180 mg chymosine/l.

Le phénomène de crémage (remontée naturelle des globules gras) est naturel. Il est accentué dans le lait de vache comparativement au lait de chèvre et de brebis, car ces derniers sont dépourvus d'une protéine, l'agglutinine. Une trop faible dose de présure aboutit à une déminéralisation trop importante qui donne un caillé friable responsable de fines (pertes de matière utile dans le sérum) pendant l'égouttage.

Mieux vaut donc vérifier sa dose de présure afin d'éviter la diminution de ses rendements et l'assèchement de la pâte de ses fromages !

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 !