



Agenda des formations collectives FRESYCA

Octobre 2016

- **10 et 17/10**, Formation « Fabrication de yaourts à la ferme » (en Deux-Sèvres)
- **Courant octobre 2016**, Formation « Vendre ses produits sur les marchés » (en Charente-Maritime)

Novembre 2016

- **7 et 14/11**, Formation « Etiquetage des fromages » (en Vendée)

Pensez à vous inscrire !

Actualité

- **L'ADDCP** fête cette année ses 30 ans, les 16 et 17 septembre 2016 à Melle. Vendredi matin : Conférence au Lycée Agricole. Samedi : Fête grand public incluant la transhumance de chèvres poitevines.
- **Concours Régional des Saveurs 2016, deuxième partie** : le 10 novembre 2016, à Châteaubernard (16).
- **CAPR'INOV, les 23 et 24 novembre 2016, à Niort**. Nous serons présents sur un stand commun à plusieurs structures de la filière.
Conférence : Marie ARDOUIN et Virginie VENOT BONNET présenteront le 23 novembre à 12 h, les résultats des enquêtes technico-économiques réalisées en été 2016.
Visite : Mélissa TEINTURIER interviendra le 22 novembre après-midi sur l'exploitation de « Il était une ferme » à Caunay (79) : atelier moulage + présentation de la fromagerie.

Petites annonces

A céder, cause retraite, clientèle de 40 personnes sur Paris et 10 personnes en local. 50 000 litres/an transformés. Matériel de fromagerie. M. VALLANTIN 06.16.58.99.94

Résultats de l'étude LACTAFF sur les locaux et la maîtrise de l'affinage en fromage de chèvre lactique fermier:

Cette étude a été pilotée par la FNEC et a été conduite par l'Institut de l'Élevage en partenariat avec beaucoup de structures techniques régionales (la FRESYCA pour la région Poitou Charentes). Elle a été menée sur la période 2012-2015 sous forme d'enquêtes et de suivis ponctuels en fermes (50 fermes en tout dont 7 en Poitou-Charentes).



Photo 1 : prototype « saché » développé par l'INRA, mesurant en continu la température, l'hygrométrie et la teneur en gaz à proximité des fromages lors des enquêtes en ferme
Source : M. Teinturier, FRESYCA



Objectifs de l'étude :

- décrire les conduites d'affinage des fromages lactiques fermiers caprins (locaux et équipement).
- étudier le lien entre les caractéristiques des produits en fin d'affinage (visuelle, composition physico-chimique) et les conditions d'affinage (température, hygrométrie, teneur en gaz, microflores dominantes, pratiques du producteur).

Les résultats :

La synthèse et fiches techniques sont téléchargeable via ce lien

<http://idele.fr/presse/publication/ideleSolr/recommends/maitriser-laffinage-des-fromages-fermiers-lactiques.html>



Figure 11 : titre et organisation des fiches techniques rédigées dans le cadre du programme LACTAFF



Le type de croustage « Geotrichum blanc » étant le plus recherché dans notre région, nous avons choisi de joindre à ce bulletin la fiche technique « **Croustage « blanc-ivoire » souhaité** faisant le point sur la maîtrise de ce type de croustage.

Nous en profitons pour remercier les producteurs fromagers picto-charentais ayant participé à ce programme, à savoir : Cédric AUGÉ, Mélanie BOURSIN, Valérie MILLET, Mélissa FLAUD, La ferme de Loujeanne (Nadine MARBOEUF en 2012), Claude IMBERT et Emma BONNET.

Résultats de Concours 2016

Palmarès Concours Régional des Saveurs à Nanteuil en Vallée (16)



Chabichou du Poitou AOP

saveur Or : GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86)
saveur Argent : Sèvre & Belle (Celles/Belle, 79)
saveur Bronze : GAEC les Trois Villages (Périgné, 79)

Mothais sur feuille

saveur Argent : les fromages d' Emma (St Hilaire La Palud, 79)
saveur Bronze : la ferme de Loujeanne (Brûlain, 79)
saveur Bronze : la C'lait des Champs (Savigné, 86)

Frais Faisselle

saveur Argent : les fromages d' Emma (St Hilaire La P., 79)
saveur Argent : Martine Poupard (St Jean de Liversay, 17)
saveur Bronze : la C'lait des Champs (Savigné, 86)

Frais Démoulé salé

saveur Argent : GAEC Saboureau (Exireuil, 79)
saveur Argent : GAEC Puy de Beau (Nieuil, 16)
saveur Bronze : la chèvre du Vrizon (Benet, 85)
saveur Bronze : le chèvre de Sainte Cécile (Ste Cécile, 85)

Frais aromatisé

saveur Argent : Hommage de chèvre (Rouffignac, 17)
saveur Bronze : le chèvre de Sainte Cécile (Ste Cécile, 85)

Yaourt au lait de chèvre

saveur Argent : SCEA le chêne Blanc (Pougné Hérisson, 79)

Chabichou et Chabis

saveur Or : les délices de Paul et Ninon (Amailloux, 79)
saveur Bronze : il était une ferme (Caunay, 79)
saveur Bronze : la ferme du Maras (Chauvigny, 86)
saveur Bronze : les délices de Clairette (Prin Deyrançon, 79)

Bûche

saveur Or : la chèvre du Vrizon (Benet, 85)
saveur Or : GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86)
saveur Or : la ferme du Maras (Chauvigny, 86)
saveur Argent : EARL Jousseau (Roulet St Estèphe, 16)
saveur Bronze : SCEA le chêne blanc (Pougné Hérisson, 79)
saveur Bronze : fromagerie des grand Gâts (Lignet, 86)

Pyramides

saveur Argent : les délices de Paul et Ninon (Amailloux, 79)
saveur Bronze : Paul Georgelet (Villemain, 79)
saveur Bronze : la chèvre du Vrizon (Benet, 85)

Fromages de Tradition et spécialité

saveur Or : les délices de Paul et Ninon (Amailloux, 79)
saveur Or : les délices de Clairette (Prin Deyrançon, 79) – Tumulus cendré

saveur Argent : GAEC Roux de L'Âne Vert (Sossay, 86) - Carré
saveur Argent : Martine Poupard (St Jean de Liversay, 17)
saveur Bronze : EARL de la Treille (Loudun, 86)

Pâte pressée non cuite

saveur Argent : la chèvre du Vrizon (Benet, 85)
saveur Bronze : GAEC les Trois Villages (Périgné, 79) - Tomme de Périgné

Crottin

saveur Bronze : Ecoferme de l'Azuré (Ronsenac, 16)
saveur Bronze : Hommage de chèvre (Rouffignac, 17)

Préparation

saveur Or : la C'lait des Champs (Savigné, 86)
saveur Argent : EARL du Purdeau (Thouarsais Bouildroux, 85)

Chevriette

saveur Or : Domaine du Parc (Celle Levescault, 86)
saveur Argent : Pierre-Luc Duperray (St Amant de Montmoreau, 16)
saveur Bronze : EARL Chevreau (St Marc La Lande, 79)

Chevrienne

saveur Or : la C'lait des Champs (Savigné, 86) – Chevrine forestière
saveur Argent : Pierre-Luc Duperray (St Amant de Montmoreau, 16)
saveur Bronze : EARL Chevreau (St Marc La Lande, 79)



ERRATUM : Palmarès Concours de St Maixent l'Ecole (79)

(Pour rectifier la liste incomplète publiée
au numéro précédent)



Frais démoulé : GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Or.
La Chèvre de Ste Cécile (Ste Cécile, 85), Argent.
GAEC Plaine de Foumard (Azay le Brûlé, 79), Argent.
Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Argent.
Fromagerie du Purdeau (Thouarsais Bouildroux, 85), Bronze.
Les fromagines (Amailloux, 79), Bronze,
EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze.

Frais en faisselle : Fromagerie Le Fumailou (La Peyratte, 79), Bronze.
EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze. Les fromagines (Amailloux, 79), Bronze,

Chabi non AOP : JN Lavergne (Chail, 79), Or. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. JN Lavergne (Chail, 79), Bronze.

Chabichou du Poitou AOP : GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Or. GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86), Argent. Fromagerie des Gors (Melle, 79), Argent. Paul Georgelet (Villemain, 79), Bronze.

Bûche non AOP : JN Lavergne (Chail, 79), Or et Bronze. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. SCEA Le Chêne Blanc (Pougné Hérisson, 79), Argent. Mariam Danmaille (Aubigné, 79), Argent. GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86), Bronze. La Chèvre de Ste Cécile (Ste Cécile, 85), Bronze. EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze. EARL La Chèvre du Vrizon (Benet, 85), Bronze.

Pyramide : GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86), Argent. Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Argent. EARL La Chèvre du Vrizon (Benet, 85), Bronze. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Bronze. Les fromagines (Amailloux, 79), Bronze,

Mothais sur Feuille : Fromagerie des Gors (Melle, 79), Or. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Or. EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze. Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Bronze.

Fromage de tradition : EARL de la Treille (Loudun, 86), Or et Bronze. JN Lavergne (Chail, 79), Argent et Bronze. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Argent. EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze. Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Bronze. GAEC Roux de l'Âne Vert (Sossay, 86), Bronze. Fromagerie Le Fumailou (La Peyratte, 79), Bronze.

Médaille spéciale : Meilleur Chabichou du Poitou AOP. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79).

Chevrisimo : Prix de la Ville du meilleur fromage affiné (ex aequo). GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79) pour son Mothais sur Feuille + Le Tradition. Fromagerie des Gors (Melle, 79) pour son Mothais sur Feuille.

Prix d'Ensemble à trois Lauréats : 1 / JN Lavergne (Chail, 79), 2 / GAEC Saboureau (Exireuil, 79), 3 / GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79).

Palmarès FROMAGORA



Frais Faisselle

Bronze : Martine Poupard (St Jean de Liversay, 17)
Bronze : la C'lait des Champs (Savigné, 86)

Mothais sur feuille

Or : les fromages d' Emma (St Hilaire La Palud, 79)
Bronze : La Plaine de Foumard (Azay le Brûlé, 79)

Préparation

Bronze : le chèvre de Sainte Cécile (Ste Cécile, 85) – Confiture de lait

Fromages de plus de 1 litre affinés plus de 15 jours

Bronze : GAEC les Trois Villages (Périgné, 79)

Fromages de plus de 1 litre affinés de 4 à 15 jours

Or : le chèvre de Sainte Cécile (Ste Cécile, 85) – Le Palet

Pâte pressée non cuite

Bronze : EARL Pittika (Souraide, 64)

CHEVRIERS Nouvelle Aquitaine Vendée

Tél : 05.49.07.74.60, 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06.85.50.45.05 (Virginie) – 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directeurs de publication : Sylvain CHARLES et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET