



La feuille des fromagers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée



Concours de fromages de chèvre

Concours Régional des fromages de chèvre fermiers et

Actualité

Calendrier des formations :

- 25 septembre et 02 octobre en Vendée, S'initier à la Roue des Arômes : savoir déguster son fromage, en parler et éventuellement l'améliorer
- Courant octobre et novembre en Nord Charente, Commercialiser ses produits en vente directe : zoom sur les marchés
- 06 et 13 novembre, en Deux-Sèvres, Acquérir les bases en technologie fromagère lactique

Concours des Saveurs Régionales 2017, à l'Abbaye Royale de Celles sur Belle (79), le jeudi 08 juin. Pensez à vous inscrire pour vos Fromages de Chèvre Fermiers et produits à base de viande caprine! Vous pouvez aussi participer en tant que juré, et ainsi profiter du buffet partagé ensemble, ainsi que de la visite guidée de l'abbaye prévue l'après-midi... Cette année, le concours s'ouvre à la grande région, il compte 4 nouvelles catégories fromages :

- La Feuille du Limousin
- La Tomme du Limousin
- Le Cabécou du Périgord
- La Tomme des Pyrénées

Fêtes de la chèvre 2017

- Mercredi 26 juillet, à Couhé Vêrac (86), organisée par La Route du Chabichou et des Fromages de chèvre,
- Dimanche 06 août, à Luçon (85), organisée par le Syndicat Caprin 85.

AOP 2015

Contrôles sanitaires officiels

Dans le prolongement de diverses dispositions européennes et françaises, l'article 45 de la Loi d'avenir pour l'Agriculture, pour l'Agroalimentaire et pour la Forêt, promulguée en octobre 2014, prévoyait que les contrôles officiels soient rendus publics. À cet effet, le 28 septembre 2015, le Préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine a rendu public le décret n° 2015-1890 du 28 septembre 2015 relatif à la demande de traçabilité des consommateurs au sujet de la transparence des produits du secteur agroalimentaire.

Concours Saveurs des fromages

Concours Bouldroux (85)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Concours de Luçon (79)

Étape 1 : Jour J = l'inspection sanitaire

ERRATUM Résultats Concours Général

Le lauréat présenté dans la dernière feuille de concours régionaux, tout simplement parce que nous ne nous sommes pas aperçus de l'erreur.

Chèvre cendré : « la taupinière charentaise » - Médaille d'Or
 Chèvre à pâte Molle à croute fleurie « Gatinais de la Largeasse 79) » - Médaille d'Argent

5 jours après la réception de la note par courrier, le résultat a été publié grâce au concours financier de la Région Nouvelle-Aquitaine et du Conseil Régional Poitou-Charentes. La mention (site et application) a été supprimée.



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)

Buche : **Or** Pyramide : **Argent**
 Chabichou du Poitou AOP : **Argent**

GAEC Saboureau (Extrême-Ouest 86)

Faisselle : **Bronze**

Martine POUPARD (St-Jean-Pied-de-Port 64)

Frais démoulé salé : **Argent**
 Tradition : **Argent** Pré-sélectionné

SARL Paul Georgelet (Vendée 85)

Fromage frais démoulé : **Bronze**



Suite à une contrevisite, la note maximale publiée sera B.

En cas de C et D, contrevisite dans un délai fixé entre producteur et inspecteur (avant ou après publication).

En cas de C et D, Envoi du rapport d'inspection par recommandé.

Merci de nous faire remonter tout problème d'application de cette mise en transparence (lors de l'inspection, dans la publication des résultats, autres).



FORMATION DEGUSTATION ET INITIATION AU GOUT DES FROMAGES DE CHEVRE

Nous avons proposé aux jurys habituels du Concours des Saveurs Régionales de participer à une demi-journée de FORMATION gratuite sur la dégustation et l'initiation au goût des fromages de chèvre.

Elles s'est déroulée le mardi 16 mai 2017 à la Maison des Fromages de Chèvre, à Celles sur Belle.

Le matin été réservé aux membres du jury habituels et l'après midi aux producteurs de fromages (fournisseurs fidèles !).

Un expert en alimentation et dégustation de l'Institut Régional du Goût a animé ces deux sessions de formation, en présentant successivement :

-Les sens :
la vue, le
toucher,
l'audition,
l'olfaction
(odeurs et
arômes), la
texture, les
sensations



trigémiales, les saveurs, la persistance aromatique, sapide et trigéminal

-La structure d'un fromage, pour bien comprendre l'aliment que nous avons en bouche

-Le protocole de dégustation, les arômes et leur vocabulaire (sous forme de travaux pratiques avec des fromages)

- Quelques éléments de la qualité nutritionnelle des fromages de chèvre lactique

Pour ceux qui n'ont pas pu être présent, faites-le nous savoir : nous pouvons organiser d'autres formations sur ce thème.

Petites Annonces

- Cherche matériel à yaourts (pasteurisateur, étuve, thermoscelleuse). Contacter Mélissa.
- Vends 180 moules à crottin (réf. Alliance Pastorale 0800019, prix 0.6 € HT pièce), 120 moules Cœur (réf. AP 0800018, 0.75€ HT pièce), 10 claies inox 31 fils avec pieds (réf. AP 0800614, prix 9 € pièce), 1 vitrine de marché de protection (réf. AP 0800061, prix 25€), 1 acidimètre (réf. AP 0800572, prix 29€), 1 exterminateur Bovida 100 €, 1 machine à traire DeLaval pompe à vide VP74 avec 4 pots trayeurs inox 2 000€. Françoise et Bernard Lefebvre, Chez le Carrier, 19200 Saint Etienne aux Clos, 07 68 52 15 87.
- Cherche à recruter une personne en CDD pour 3 mois (juin-juillet-août) pour aider à la traite, aux soins aux chèvres et un peu en fromagerie. EARL Les Folies Chevrières, Anaïs Roux, 06 76 36 87 26, anaïs.christopheroux@wanadoo.fr

Rencontre d'échanges entre représentants DDCSPP / DDPP, DGCCRF et référents CHEVRIERS

Dans la continuité de la dynamique enclenchée en 2015 et 2016, nous organisons la rencontre annuelle d'échanges entre représentants DDCSPP (ex-DSV), DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) en charge de la filière caprine dans 13 départements (12 départements de Nouvelle-Aquitaine + la Vendée) et référents fermiers CHEVRIERS le jeudi 01 juin 2017.

C'est l'occasion pour nos producteurs fermiers (fromages et produits carnés) de :

- faire mutuellement connaissance,
- échanger sur les actualités réglementaires, récentes et à venir, dans les filières « produits laitiers fermiers » et « viandes caprines », telle que la transparence des résultats des inspections sanitaires officielles,

C'est le moment de nous faire parvenir vos interrogations (exemple : implantation de pièces particulières dans votre projet de fromagerie, incompréhension face à un point du rapport de visite d'un inspecteur DDPP, autorisation d'utilisation de certains produits de nettoyage, etc...)

Nous leur poserons vos questions de manière anonyme, et vous ferons le retour.

- faire le point sur les plans d'autocontrôles, la gestion des non-conformités et/ou des alertes rencontrées en région,
- faire remonter les questions et/ou incompréhensions des producteurs sur les exigences de ces services.



Commenté [F1]: