

Concours des saveurs Nouvelle-Aquitaine

Témoignage d'une productrice !

"Nous avons participé il y a quelques semaines au concours des saveurs régionales de Nouvelle Aquitaine. C'est la troisième fois que nous participons et à chaque fois nous avons un réel plaisir en tant que candidat mais aussi en tant que juré. Ce concours nous permet de connaître le ressenti des clients et des professionnels, cela permet de savoir comment nos produits sont appréciés et rectifier si besoin notre fabrication. Les commentaires des jurys que nous recevons après le concours sont très importants pour cette analyse : même si parfois ils sont difficiles à entendre ! Il est important de savoir se remettre en question pour pouvoir avancer dans la qualité et les attentes de nos clients. Rien n'est acquis, surtout dans la fabrication du fromage au lait cru : tous les jours nous nous remettons en question pour essayer de garder notre qualité.

Nous aimons également l'ambiance du concours en tant que juré : nous

apprenons à mettre des mots sur des ressentis : odeurs, textures.. à analyser et à savoir différencier l'acidité de l'amertume, les différentes textures pâteuses, crayeuses.. avec des professionnels qui nous encadrent et qui échangent avec nous. C'est une belle aventure que le concours des saveurs régionales de Nouvelle Aquitaine, et quelle joie d'être récompensé de notre travail ! Les médailles que nous avons eues nous permettent de nous rassurer sur la qualité des produits que nous fabriquons mais aussi elles nous permettent d'augmenter les ventes. Comme tous, nous avons des doutes et des inquiétudes, surtout que nous sommes jeunes fromagers (installation en 2015), alors ce concours nous aide à avancer dans notre belle aventure. Merci à tous les organisateurs ! »

Nathalie DEMELLIER, La Cl'ait des champs.

Le concours régional des Saveurs 2018 a eu lieu le 8 juin et a battu son

record d'inscription de produits cette année, en attirant plus de 150 produits, ce qui a mobilisé 80 jurés. Nouveauté 2018 : l'inscription de produits innovants dans la catégorie préparation au lait de chèvre (glace et crème dessert) et l'ouverture de catégories supplémentaires : La Feuille du Limousin (marque collective), cabécou du Périgord, Tomme de chèvre des Pyrénées, « Fête des bergères » (tommes de brebis en marque collective de Corrèze), Saucisses sèche à base de viande caprine...



Assemblée générale : les activités de l'animation fermière...

L'Assemblée Générale de la « FRCAP – Chevriers de Nouvelle Aquitaine et Vendée » a eu le 13 juin 2018. Nous avons présenté le détail de nos missions auprès des producteurs fromagers fermiers en Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

appuis techniques, formations collectives, animation, études, promotion...

Gaëtan MARSY de l'Union de Producteurs Fermiers 64 a aussi présenté le service d'autocontrôles mis en place en Pyrénées Atlantiques, et Claude VERMOT a présenté les clés de réussite de la filière Comté... L'AG s'est clôturée par la visite de la fromagerie des Murets...

Jetez un coup d'œil au compte-rendu en pièce jointe !

Nos prochaines formations

- **Acquérir les bases en transformation fromagère lactique** - Mardi 16 octobre 2018
- **Découper, désosser et transformer ses caprins** – 2 jours fin octobre
- **Commercialiser ses produits en vente directe** – 2 jours en octobre-novembre
- **Fabriquer ses yaourts à la ferme** - Mardi 6 novembre
- **Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier de transformation fromagère** - Lundi 12 novembre et mardi 13 novembre

Lieux à préciser en fonction des participants !

Annonces

- **Vente matériel de fromagerie** suite à arrêt d'activité.
SCEA Les Landes de Pagnac (87) 06 09 47 08 59
Détails de l'annonce sur www.emploi.terredeschèvres.fr
- **Vends un bouc Saanen** de très bonnes origines laitière et fromagère, âgé de 1,5 an. A venir chercher sur place. Béatrice Vennin à Adriers (86) 06 30 18 72 36

Vous cherchez un salarié en fromagerie ? Vous cherchez à acheter ou à vendre du matériel en fromagerie ?

Vous souhaitez reprendre ou céder une fromagerie ?

Toutes les annonces pour les producteurs fermiers sont en accès direct sur : www.emploi.terredeschèvres.fr

Fromagers d'Europe !

FACE network est le réseau européen des producteurs fermiers fromagers ! (<https://www.face-network.eu>)
Créée pour permettre l'échange d'expériences, d'informations sur les savoir-faire, les questions sanitaires, ou la promotion des produits... Cette année, le réseau se réunit en Suède, du 10 au 12 octobre. L'occasion de rencontrer des producteurs, de faire avancer la défense des intérêts des producteurs fermiers fromagers à l'échelle européenne, et... de goûter des fromages de toute l'Europe ! ***Vous êtes intéressés pour participer ? Faites-vous connaître pour faire partie de « notre délégation » !***

Comment raffermir ses yaourts de chèvre

La consistance, la viscosité et la résistance à la synérèse (processus chimique qui provoque la contraction du caillé) du yaourt sont pour une grande partie sous la dépendance de la Matière Protéique (MP) et des Minéraux. La matière grasse, quant à elle, apporte l'onctuosité, masque l'acidité et améliore la saveur.

Voici donc plusieurs moyens de raffermir vos yaourts au lait de chèvre lorsque le taux de MP passe sous la barre des 35g/l :

- ✓ Ajouter de la poudre de lait (3% maximum règlementairement), de chèvre de préférence pour les consommateurs allergiques au lait de vache. La poudre de lait de chèvre fabriquée par l'ULVV (l'Union Laitière de la Venise Verte) de Maillezais est en vente entre autres en magasin biologique.

Augmenter la quantité de protéines (caséines) permet de rendre le gel lactique plus ferme et plus stable. Au-delà de 38 g/l de MP, on arrête l'ajout de poudre. Il est nécessaire de connaître son taux MP du lait tout au long de la lactation de façon à déterminer les périodes où l'ajout de poudre de lait sera indispensable et de calculer la quantité à ajouter.



Taux de Matière Protéique du lait (en g/l)					
		32	33	34	35
Quantité de poudre de lait (en g) à ajouter afin d'obtenir 38 g/Kg de MAP sur le mélange					
	pour 20 l de lait	600	560	460	370

Tableau ci-dessus : Quantités de poudre à apporter en fonction du taux de MP du lait (je vous fais grâce du calcul à deux inconnues)
- pour une poudre à 260 g/l de Matière Azotée Protéique -

- ✓ Evaporer l'eau du lait : maintenir à température de pasteurisation (85°C /15 minutes) plus longtemps (0h45 à 1 h30)
- ✓ Augmenter la dose d'ensemencement
- ✓ « Réveiller » ses ferments : action qui consiste à mélanger la dose de ferments lactiques achetés chez un fournisseur dans un récipient propre et stérile avec 1 l de lait UHT et de mettre ce levain à 42-43 °C pendant 2 -3 heures avant de l'utiliser (utiliser la bouteille entière)
- ✓ Choisir des ferments épaississants, c'est-à-dire dont la souche de Lactobacillus bulgaricus produit des polysaccharides
- ✓ Remplir les pots le plus rapidement possible et les rentrer l'étuve au fur et à mesure pour ne pas leur faire perdre de température ; les pots en plastiques peuvent ainsi être mis au chaud dans l'étuve avant remplissage ;
- ✓ Vérifier que la température d'incubation soit homogène dans toute l'étuve
- ✓ Laisser plus longtemps à l'étuve et ou augmenter la température d'incubation
- ✓ Refroidir le plus rapidement possible, jusqu'à 4-6 °C en chambre froide très bien ventilée (et bien espacer le pots)
- ✓ Ne pas déplacer les yaourts dans les 24 h suivant la mise au froid, puis éviter l'agitation pendant le transport.