



Compte-rendu Congrès 2016 FACE network

MARDI 25 OCTOBRE : VISITES D'EXPLOITATIONS FERRIÈRES

Du 25 au 27 octobre 2016

THE SCHOOL OF ARTISAN FOOD

L'école d'artisanat des métiers de bouche est une institution non lucrative qui propose des stages sur tous les aspects de la production artisanale de produits alimentaires à différents niveaux de compétences. Installés dans les anciennes écuries datant des 1870, les laboratoires d'enseignement spécialement équipés permettent d'apprendre la fabrication du pain, du fromage, de la bière, de la charcuterie et des manières de conserver les aliments.

Au sujet de la fabrication fromagère, aux cours d'une durée allant d'un jour à deux semaines, ont récemment été ajoutés des modules sur le business et l'entrepreneuriat, de même que de nouveaux sujets sont en cours de développement.

Plus d'informations : [@ArtisanSchool](https://www.facebook.com/ArtisanSchool) et <https://www.schoolofartisanfood.org/>



WELBECK FARM SHOP

Ouverte en 2006, l'objectif de cette boutique est de se fournir, autant que possible, localement c'est-à-dire dans le domaine du Welbeck Estate (60 km² environ). Elle propose ainsi du lait cru de Collingthwaite Farm, les fromages de la ferme Stichelton Dairy toute proche, ou encore du pain artisanal de la boulangerie de Welbeck et de la bière de la brasserie Welbeck Abbey située à proximité.



On a la possibilité d'acheter du lait cru via un distributeur automatique, réapprovisionné chaque jour. Deux contenants sont proposés à la vente, en verre ou en plastique.

Plus d'informations : [@WelbeckFarmShop](https://www.facebook.com/WelbeckFarmShop) et <https://www.welbeckfarmshop.co.uk/>

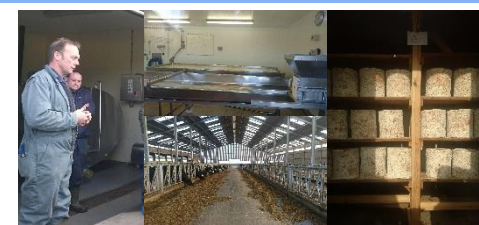


COLLINGTHWAITE FARM & STICHELTON DAIRY

Propriété du Welbeck Estate, Collingthwaite Farm fournit le lait cru à la boutique. Le cheptel de vaches Holstein Frisonne produit du lait utilisé par la Stichelton Dairy pour sa production de fromage, ainsi qu'à l'école à l'occasion des cours de transformation laitière.

La salle de la fabrication de la Stichelton Dairy montrait la production de ce fromage typique au lait cru, mais en dehors de l'AOP centrée sur un fromage au lait pasteurisé.

Plus d'informations : [@SticheltonDairy](https://www.facebook.com/SticheltonDairy) et <http://www.stichelton.co.uk/>



HOPE VALLEY ICE CREAM ET COW CLOSE FARM

La famille Hardsen est installée depuis plus de 300 ans dans la Hope Valley. L'arrière arrière grand père, est arrivé métayer à Thorpe Farm. La ferme s'est depuis modernisée avec l'installation d'un robot de traite et la valorisation d'une partie du lait en glace. La ferme fournit également du lait à la Cow Close Farm (visite suivante) pour la fabrication de leur fromage.

Plus d'informations : [@HopeValleyDairy](https://www.facebook.com/HopeValleyDairy) et <http://www.hope-valley.co.uk/>

Sophie et James Summerlin, récemment installés dans le parc national du Peak District, produisent du Millstone, un fromage de type brie au lait pasteurisé.

Plus d'informations : [@CowCloseFarm](https://www.facebook.com/CowCloseFarm) et <http://cowclose.farm/>



MERCREDI 26 OCTOBRE :
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET GROUPES DE TRAVAIL

Du 25 au 27 octobre 2016

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE FACE NETWORK

Au programme:

- Budget : bilan financier 2015, actualisation de la situation de 2016 et budget prévisionnel pour 2017
- Cotisations : validation du montant de cotisation pour 2017, recherche de sponsors
- Rapports des groupes de travail : marketing, hygiène, technologique
- Compte-rendu du Conseil d'Administration de la veille : STEC, sujets sur l'étiquetage (nutritionnel et de l'origine), informations sur le concours de vidéos

GROUPE DE TRAVAIL « HYGIENE »

Les sujets à l'ordre du jour étaient :

- Information sur l'avancée du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène européen
- Etiquetage nutritionnel, notamment sur les notions de petites quantités et de vente au détail : idée de pétition européenne.
- STEC
- Etiquetage de l'origine
- Réflexion sur le projet « Erasmus Plus Project »
- Point avec le groupe de travail « technologie »



GROUPE DE TRAVAIL « MARKETING »

Il a été décidé de :

Conserver le site www.discoverfarmhousecheese.eu en ligne : contenu et actualisation, ajout des autres membres de FACE network, travaux à faire (combien, par qui, quand...)

Faire l'inventaire des autres activités sur lesquelles on peut travailler ensemble

Opinions sur l'éventuel engagement de nouveaux membres entrants dans le programme européen : pour et contre, quels sont les pays intéressés et quand ?

Concours de vidéos : rencontre du jury et désignation du gagnant

GROUPE DE TRAVAIL « TECHNOLOGIE »

Base de données sur les anomalies des fromages en transformation artisanale et fromagère

Liste de fournisseurs de matériel de fromagerie

Lien avec le groupe « hygiène »



Le lendemain avait lieu la conférence organisée par la SCA, la Specialist Cheese Association (page suivante).

JEUDI 27 OCTOBRE : CONFÉRENCES

Du 25 au 27 octobre 2016

PRÉSENTATION DES ASSOCIATIONS ANGLAISE ET EUROPÉENNE

Tim Jones a présenté l'association Specialist Cheese Association et ses différentes actions. Paul Neaves a apporté des détails sur l'association et notamment sur son comité technique. Il a également raconté les origines de cette association, créée en réaction à la décision du gouvernement anglais de bannir les fromages au lait cru du pays suite à une crise de Listéria. A été également présentée l'association européenne FACE network, ses membres, ses actions et les perspectives en ce 8^{ème} congrès annuel.

SCA ET FACE NETWORK

Tim Jones, président de l'association anglaise SCA, transforme tout son lait en « Lincolnshire Poacher », de type cheddar. Paul Neaves, ancien directeur adjoint de laboratoire, participe activement aux activités de la SCA.

COMPRENDRE LES PRINCIPES MATHÉMATIQUES DE L'ÉCHANTILLONNAGE

Paul Thomas a présenté les principes de l'échantillonnage, comme cela peut être fait dans le cadre des analyses microbiologiques d'autocontrôles.

Selon les mathématiques, il a démontré comment le nombre d'échantillons impactait sur la représentativité du résultat par rapport au reste du lot, notamment en prenant l'exemple d'un sac contenant 100 échantillons de « percy pigs » (bonbon anglais) dont 5 aux oreilles vertes et non roses.



PAUL THOMAS

Consultant indépendant en technologie et hygiène fromagère, il enseigne également la transformation fromagère à l'école d'artisans des métiers de bouche.

www.whyemaker.com



POINT DE VUE D'UN FROMAGER SUR LA VENTE D'UN PRODUIT FERMIER

Andy Swinscoe a présenté l'histoire de son commerce de détail de fromage et sa conception de la relation entre le producteur fermier ou l'artisan fromager et le vendeur. Il a raconté avec passion comment il vendait les fromages dans sa boutique, et la relation de confiance qu'il a liée avec ses clients.

D'ailleurs il a remarqué qu'en France, l'origine de fromages chez les fromagers était presque un secret. Selon lui, les producteurs perdent alors leur identité et les fromages deviennent banals.

ANDY SWINSCOE

Propriétaire d'un commerce de vente au détail de fromages uniquement, est fier du lien qu'il construit avec les fermiers ou artisans, comme ses clients.

<https://www.thecourtyarddairy.co.uk/>



QU'EST-CE QUE SIGNIFIE LE MOT « FLEXIBILITÉ » ?

Ces deux membres de QueRed ont expliqué ce qu'était la flexibilité en hygiène et à quel niveau elle pouvait être appliquée. En effet, chaque Etat Membre de l'Union européenne est en droit d'en accorder. En France, grâce à notre action syndicale, la flexibilité s'applique déjà au niveau sanitaire et bientôt au niveau étiquetage sur l'étiquetage nutritionnel !



QUERED

Remedios Carrasco, également vice-présidente de FACE network, coordonne QueRed, l'association espagnole des fermiers et artisans fromagers.

Angel Nepomuceno, inspecteur vétérinaire, travaille en lien avec QueRed.

QUELQUES HISTOIRES DE FROMAGES ANGLAIS

- Bronwen Percival est acheteuse de fromages pour un commerce de détail basé à Londres. Elle participe activement à la promotion de la collaboration entre les producteurs fermiers et artisans et la communauté scientifique.
- Issu d'une famille de 5 générations d'artisans fromagers, George Keen fabrique du fromage de type cheddar. Il est investi au sein de l'association anglaise et est le représentant anglais à FACE network.
- Joe Schneider produit du fromage de type bleu selon des méthodes traditionnelles à la Stichelton Dairy.
- Près de Preston, Graham Kirkham produit du fromage depuis près de 15 ans. Depuis 1988, Mark Hardy produit du fromage à partir de lait de brebis, vaches et chèvres et fournit de nombreux consommateurs.
- Tess Lukehurt travaille à l'Université de Coventry et apporte innovation et soutien commercial depuis trois ans aux petits producteurs. Dr Luke Owen étudie depuis quelques années les circuits alternatifs en alimentation et les circuits courts. Il développe actuellement des projets sur la participation de l'espace numérique et des nouvelles technologies dans ces nouveaux circuits de commercialisation.

DIFFÉRENTS PRODUCTEURS

Bronwen Percival :

<http://microbialfoods.org/>

George Keen :

<http://keenscheddar.co.uk/>

Joe Schneider :

<http://www.stichelton.co.uk/>

Graham Kirkham :

<http://www.mrskirkhamscheese.co.uk/>

Mark Hardy :

<http://www.highwealldairy.co.uk/>

Tess Lukehurt & Dr Luke Owen :

<http://www.tradeitnetwork.eu>