



MERCREDI 25 OCTOBRE : VISITES D'EXPLOITATIONS FERRIÈRES

PREMIÈRE VISITE : MOLKEREI TAX (KÖFLACH)

Compte rendu Congrès 2017 FACE network

Du 25 au 27 octobre 2017

A l'origine, 14 producteurs se sont réunis pour **faire un fromage de brebis local car trop de fromages de brebis étaient importés**, mais pour les consommateurs, il était difficile de comprendre la différence de prix entre le local et l'importé. Cependant, la ferme a ainsi livré du lait de brebis et profité de la logistique partagée.

En 1997, ils ont commencé la transformation à la ferme de leur propre lait de brebis, en plus de l'apport de lait de 5 producteurs de lait de vache (les producteurs de lait de vache se chargeaient toutefois de commercialiser leurs produits).

Suite à l'interdiction d'ajout de lysozyme dans les produits issus de l'agriculture biologique dès 2012, **la ferme doit faire face à de nombreux problèmes financiers** et décide de stopper la transformation de lait de vache et de chèvre pour se concentrer sur la fabrication de fromages de brebis.

Aujourd'hui, **ils sont trois sur l'exploitation** (un couple et un salarié), 90% des ventes se font aux viticulteurs environnants en échange de vins pour accompagner les ateliers de dégustation à la ferme.

Côté produits, ils fabriquent **du fromage tous les deux jours et des yaourts** à faible teneur en matière grasse pour les écoles et l'hôpital. Pour cela, ils ont acheté une centrifugeuse pour écrémer le lait pour les yaourts : pasteurisation à 90°C pendant 15 minutes et refroidissement ensuite à 40°C (même opération mais moins longtemps pour le lait destiné aux fromages). L'affinage se fait sur des planches en bois, même s'ils avaient dû s'en passer un temps car c'était interdit ... !

Ils ne fabriquent **aucun produit à base de lait cru** de brebis (bien qu'ils aient tenté, ils ont préféré arrêter).

Ils ont actuellement une **demande des écoles de passer en pots en verre** pour les yaourts, mais la ferme a fait ses calculs : laver les pots, les stériliseurs, tout en sachant que le couvercle en plastique est tout de même jeté, cela représente de toute façon le même poids que pour le pot en plastique lui-même. Pour l'exploitation ce n'est pas rentable aujourd'hui.

Côté troupeau, la traite se passe dans une salle de traite équipée de **10 griffes 20 places sur le quai de traite**. Deux personnes se chargent de la traite durant 2 heures, et ce, deux fois par jour. Puis deux semaines de monotraite précèdent le mois de novembre où tout le troupeau est tari.

Plus d'informations : www.molkereitax.at

Dégustation (ci-contre dans le sens des aiguilles d'une montre) :

- Fromage de brebis avec de l'huile de graines de courge
- Fromage de vache
- Fromage de brebis type parmesan
- Fromage de brebis
- Fromage de vache de 2012 affiné jusqu'en 2015 puis mis sous vide
- Et yaourt de vache sans lactose



DEUXIÈME VISITE : HOFKÄSEREI KRONABETER (WIES)

Depuis quelques années seulement, le très jeune Christoph Kronabeter produit non seulement du beurre et du fromage blanc, mais aussi plusieurs variétés de fromage affiné. Alors **étudiant à l'école d'artisanat Alt-Grottenhof à Graz** (voir ci-dessous), Christoph se lance dans la production fermière avec peu de moyens.

Aujourd'hui, son troupeau comporte 27 vaches de race Simmental, dont 16 sont traitées deux fois par jour. Il fabrique ainsi 8 types de **fromages, des yaourts, du beurre et du Topfen** (fromage très frais typique), le tout en lait cru. Il transforme ainsi 50 litres de lait en fromage tous les deux jours.

Plus d'informations : www.facebook.com/hofkaesereikronabeter/

Dégustation (ci-contre dans le sens des aiguilles d'une montre) :

- Fromage en début d'affinage
- Fromage peu affiné
- Fromage affiné de 6 mois
- Fromage à la noix (de la ferme)
- Fromage à la courge (de la ferme)
- Fromage au piment
- Fromage au poivre
- Beurre
- Yaourt



TROISIÈME VISITE : FAMILIE GARTLER (LIEBOCH-SHADENDORF)

La famille Gartler élève **une trentaine de vaches laitières de race Simmental**, et garde toutes les femelles pour le renouvellement. Ils livrent en laiterie la moitié des 200 000 litres produits annuellement.

4 personnes travaillent à la fabrication des yaourts, le fromage frais et le Topfel (fromage très frais typique). La production de yaourts est faite à la main, avec multimoules. Ils ont pensé à investir dans une machine pour mettre en pot les yaourts, mais avec tout l'entretien que cela représente, ils ont calculé que ce ne serait pas rentable pour eux.

Ils **n'utilisent que des pots en verre**, consignés (75 centimes à ajouter au prix du yaourt de 1,60 € le pot de 380 g). Les opercules en métal sont également réutilisés. En tout, ce sont **9 goûts de yaourts** qui sont produits, grâce à l'utilisation de fruits achetés congelés puis mélangés avec du sucre le jour même (5kg de fruits pour 1,5 kg de sucre). Les yaourts sont vendus dans une trentaine de magasins et à la ferme.

Plus d'informations : <http://www.naturjoghurt.at/>



DERNIÈRE VISITE : FROMAGERIE DE L'ÉCOLE D'ALT-GROTTENHOF (GRAZ)

Depuis 1867 Alt-Grottenhof est un excellent centre de formation. Cette école est **intégrée dans une belle ferme biologique**. Karl Fraissler, enseignant en transformation laitière, nous a fait **découvrir la fromagerie et la cave d'affinage**. Nous avons ainsi aperçu une cave pleine de nombreux fromages issus des travaux pratiques des étudiants, mais aussi un atelier de transformation rempli d'équipements pour la transformation du lait. Les images parlent d'elles-mêmes...

Plus d'informations : www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/107693733/DE/



JEUDI 26 OCTOBRE : ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Du 25 au 27 octobre 2017

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE FACE NETWORK

Un rappel des membres ayant cotisé a été fait, FACEnetwork comprenant maintenant **17 membres à part entière, 15 partenaires techniques et 22 individuels.**

Après le rappel des règles de vote et du contexte, l'Assemblée Générale a voté à la quasi-unanimité en faveur de la possibilité d'avoir **un représentant par membres à part entière au sein du Conseil d'Administration si le pays compte plus de 1000 membres, et que chaque membre à part entière compte au minimum 300 membres chacun.** Pour rappel, la FNEC est membre fondateur de FACE network et siège au Conseil.

Les comptes 2016 ont été validés et le budget prévisionnel 2017 présenté. L'activité de FACEnetwork (en dehors des projets en cours) a pu être menée en 2017 avec un total de 35 020€ de cotisation du côté des recettes permettant de financer le site à hauteur de 583€, le secrétariat (5 000€), l'animation de l'association (15 000€) et l'action de lobbying (4 000€).

Suite à la validation l'an dernier de la proposition d'augmentation de la cotisation de 10 à 11€ par producteur, chaque structure a eu un an pour faire valider cette hausse au sein de chaque pays. Ainsi, **la cotisation annuelle pour 2018 est passée de 10 à 11 € par producteur.**

Enfin, Angel Nepomuceno, inspecteur vétérinaire espagnol, et membre de Quered, a présenté le nouveau règlement européen sur les contrôles sanitaires officiels et les principaux points susceptibles d'intéresser FACEnetwork. Il a proposé une série de points à faire remonter lors d'une réunion à Bruxelles (DG SANTE advisory group) du 7 novembre.



ATELIERS DE PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES EUROPÉENS

Torta del Casar : fromage traditionnel espagnol au lait de brebis

Suite à une erreur de fabrication, la Torta del Casar, aujourd'hui protégée par une AOP, est née au village de Casar de Cáceres. Les principales caractéristiques inscrites dans le cahier des charges est l'utilisation de lait cru de brebis Mérimos et Entrefino et de présure végétale de *cynara cardunculus* (la fleur de cardon) à raison de 50g/100 litres. Malgré ses 60 jours d'affinage, le fromage présente à son ouverture une pâte coulante à cœur ...

**Bergkäse : « fromage de montagne » du Sud-Tyrol au lait de vache**

Le Bergkäse est un fromage au lait cru saisonnier, il est protégé l'été dans le Sud-Tyrol par une AOP sous le nom de Alpkäse (littéralement « fromage des alpes »). En hiver, les 70 producteurs récupèrent leurs vaches et le lait est livré à des laiteries en vallée. Ce fromage à pâte pressée cuite est mis sous presse une première fois avant d'être remoulé, puis placé en cave, plongé dans la morge avant de retourner en cave avec des soins pendant 2 à 12 mois.

**Cheddar : fromage traditionnel anglais au lait de vache**

Issu d'une famille de 5 générations d'artisans fromagers, George Keen fabrique du fromage de type cheddar dans le Somerset. Fait à partir de lait cru de vache, ce fromage de type pâte pressée cuite peut se consommer après des années d'affinage.

**Lactique : fromages de type lactique français au lait de chèvre**

Cette technologie a été présentée aux participants, qui ont été parfois étonnés de la diversité en termes de goûts et couleurs selon le stade d'affinage.



GROUPES DE TRAVAIL HYGIÈNE ET MARKETING/PROMOTION

Le **groupe hygiène** a fait un point sur son fonctionnement ; la prochaine réunion est prévue le 26 avril à Sofia (Bulgarie).

Le **groupe marketing/promotion** a fait également le point sur les différents dossiers menés avec une nouvelle répartition des tâches et de nouveaux sujets à travailler.



VENDREDI 27 OCTOBRE : CONFÉRENCES

Du 25 au 27 octobre 2017

UNE PREMIÈRE SÉRIE DE CONFÉRENCES DURANT LA MATINÉE

INTERVENANTS

Présentation de la marque « Genuss Region Österreich »

Marque déposée par l'Agrarmarkt Austria et le ministère autrichien, elle met en valeur les produits agricoles et les spécialités régionales.

Présentation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène européen - Kerstin Jurss (Face network)

Kerstin Jurss a présenté l'avancée du projet de GBPH européen qui devait se conclure par le lancement officiel du guide à la commission européenne à Bruxelles le 22 novembre 2017.

Présentation des mesures de flexibilité en France et en Espagne - E. Boullu (FNEC) / R. Carrasco (Quered)

Estelle Boullu de la FNEC a tout d'abord présenté les différentes étapes réalisées avant la publication de la note de service Flexibilité en 2011, puis les travaux toujours en cours afin d'adapter au mieux la réglementation pour les ateliers laitiers fermiers grâce à la flexibilité.

Remedios Carrasco de Quered a ensuite présenté les récentes actions réalisées par leur toute jeune association espagnole afin d'obtenir des textes présentant les mesures de flexibilité, sur le modèle de ce que nous avons obtenu en France.

Prévention de la formation des gaz dans les fromages de montagne : actions sur la production de lait - Bertram Stecher (Italie)

Bertram Stecher a présenté les mesures à mettre en place dès la production du lait pour les fromages de montagne (cf. ci-dessus).

L'échantillonnage microbiologique expliqué simplement pour les non scientifiques - P. Thomas (Dairy Consultancy&Training)

Paul Thomas a présenté les principes de l'échantillonnage, notamment utilisé dans le cadre des analyses microbiologiques d'autocontrôles.

Comment prévenir les Pseudomonas dans la fabrication fromagère - Cécile Laithier (Institut de l'Élevage)

Cécile Laithier a repris les différentes mesures qui permettent d'éviter la présence et le développement des Pseudomonas en lactique.

PAUSE DÉJEUNER AUTOUR DU BUFFET DE FROMAGES FERMIERS EUROPÉENS ...

... ET DES REPRÉSENTANTS FRANÇAIS



UNE APRÈS-MIDI DE CONFÉRENCES POUR CONCLURE CE CONGRÈS 2017

INTERVENANTS

La fabrication de ferments indigènes en Pâte pressée - Christoph Kohn (Agroscope)

Christoph Kohn a expliqué comment se passer des ferments du commerce grâce à la fabrication et la sélection de ferments indigènes.

Croûtes alimentaires des fromages, une étude de terrain sur des fromageries fermières allemandes - Insa Petersen (Molkereibedarf)

Contrairement aux traditions françaises, de nombreuses croûtes de fromages, même fermiers ou artisanaux, sont faites de plastique. Cette étude fait la comparaison sur plusieurs aspects (économiques, pratiques, durabilité...) d'une alternative naturelle à la croûte plastique.

Soutien collectif à l'agriculture : une façon innovante de financer la création de petites fromageries - Klaus Tenthoff (Kattendorfer Hof)

L'initiative présentée et ses résultats ont montré que cette nouvelle manière de financer les créations de fromageries fonctionne.

Stratégie de commercialisation : logos et packagings - Bibs Hosak-Robb (Bibs Design Consultancy)

Les consommateurs veulent un produit bon, mais aussi qui provienne d'une petite ferme et d'un fermier, d'où l'idée de mise en relation.

Les bénéfices du lait cru et des produits au lait entier - Ton Baars (FiBL)

Les différents arguments présentés sont solides et scientifiques, or, il n'est pas toujours simple de les faire entendre au grand public.