



# Compte rendu Congrès 2018 FACE network

**SOMMAIRE**

**Pages 1-2 : les visites**

**Page 3 : Les conférences**

**Page 4 : AG et dégustations**

**MERCREDI 10 OCTOBRE : VISITES D'EXPLOITATIONS FERMIERES**

**Du 10 au 12 octobre 2018**

## PREMIERE VISITE : GLADA GETEN GÅRDSMEJERI

Depuis seulement 4 ans, Enric et Victoria transforment le lait de leurs chèvres en divers fromages. A l'origine, il y avait une ferme avec une dizaine de moutons en lieu et place des bâtiments actuels réalisés en autoconstruction par Enric il y a quelques années. Ils ont au total investi 4 millions de couronnes suédoises (400 000 €) en bâtiments, atelier de transformation et équipements pour 30 chèvres au départ.

Aujourd'hui, le troupeau caprin comporte **110 chèvres de race suédoise**, dont 55 en lactation, sur une trentaine d'hectares dont 1 ha de forêt et 12 ha de cultures pour l'alimentation des chèvres. Les chèvres donnent 1,5 litres de lait par chèvre et par jour suite aux mises-bas qui ont lieu en février-mars. **Les chevreaux sont laissés sous la mère pendant les 3 premières semaines**, puis nourris toujours en phase lactée avant de partir à l'abattoir à l'âge de 6 mois.

La viande de chèvre n'est pas très populaire, mais ils ont leurs clients et sont assez contents également du petit abattoir auquel ils ont recours.

En termes d'activité, en complément du travail à la ferme, Victoria étant également chef de cuisine, ils ouvrent **l'été un café à la ferme** qui leur permet d'accueillir du public et de leur faire déguster notamment les produits de la ferme (fromages, produits à base de lait de chèvre, mais aussi confitures...). En hiver, le café à la ferme est fermé et Enric travaille à l'extérieur de la ferme, ainsi, pendant cette période Victoria s'occupe seule des chèvres.

**Plus d'informations :** [www.gladageten.se/](http://www.gladageten.se/) ou [www.facebook.com/glada.gardsmejeri/](https://www.facebook.com/glada.gardsmejeri/)



## DEUXIÈME VISITE : GUNNARÖDS GÅRD ET ÅDALA GÅRD

Alvar et Carina Sonesson constituent la **9<sup>ème</sup> génération à la tête de la ferme familiale** de 135 vaches laitières Prim'Holstein à 1 100 kg/vache/an pour 300 ha de cultures et 160 hectares de forêt environ, et au vu des présentations faites lors de notre visite, la reprise par leurs enfants est en bon chemin !

Implantée depuis 1833, la ferme des parents d'Alvar lui a été transmise il y a maintenant 24 ans. En 2001, une **nouvelle stabulation** est inaugurée alors que l'ancien bâtiment construit à leur installation est réaménagé pour l'élevage des génisses. À l'automne 2005, il a été décidé d'**installer deux robots de traite Delaval** afin d'améliorer leur qualité de vie. - *A noter qu'en Suède, 40% des fermes en sont équipées aujourd'hui* - En septembre 2010, la ferme est **labellisée agriculture biologique**, autant pour ses cultures que ses animaux et le premier lait biologique est livré à Skånemejerier (filiale de Lactalis). Depuis 4-5 ans, la ferme a également une activité de production de viande, notamment avec l'arrivée d'agneaux en 2013. Enfin, depuis 2 ans, la ferme possède un **distributeur de lait pasteurisé** accessible de 8h à 20h - *A noter qu'en Suède la commercialisation de lait cru de consommation est très réglementée et limitée à 70 litres par semaine uniquement* -

Depuis 2013 quelques centaines de litres de lait provenant de cette ferme sont transformés chaque semaine en différents fromages par Ådala Gård, un artisan. Plus de détails sur la fabrication fromagère page suivante.

**Plus d'informations :** [www.gunnarodsgard.se/](http://www.gunnarodsgard.se/) ou [www.facebook.com/gunnarodsgard/](https://www.facebook.com/gunnarodsgard/)





Depuis février 2013, Ådala Gård (littéralement la ferme d'Ådala) transforme le lait de vache biologique de Gunnaröds Gård (cf. page précédente) distante de 7 km avec l'atelier de transformation, une des plus petites laiteries d'Europe du Nord.

Il s'agit d'une activité complémentaire, du coup seul un petit volume est transformé : **200 à 300 litres de lait frais par semaine** sont collectés dans dix contenants en acier inoxydable de 10 litres. Enregistrée auprès de l'administration comme acheteuse de lait cru, elle doit réaliser un bilan du nombre de litres de lait cru achetés, qu'elle paie d'ailleurs un peu **plus cher à la ferme** (6 kr soit 0,58 €/L) que ne le paie la laiterie (5 kr soit 0,48 €/L).

Les fromages produits sont du **lactique pasteurisé** - *la fabrication au lait cru engendre trop d'analyses d'autocontrôles demandées par l'administration suédoise, selon l'artisan* - et de la **tomme au lait cru** - *étant longuement affinée demande moins d'analyses d'autocontrôles* -. L'inspiration vient à la fois de la Suède, l'Italie et la France, et les noms sont souvent empruntés au ciel étoilé visible depuis la ferme d'Ådala.

Plus d'informations : <http://www.adalagard.se/>



### DERNIÈRE ET TROISIÈME VISITE : VITABY KYRKBY MEJERI

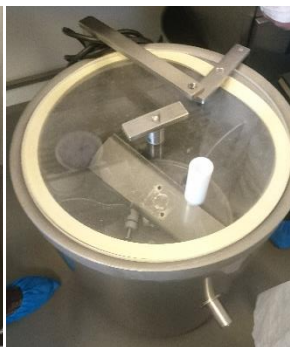
9<sup>ème</sup> génération à vivre sur la ferme, Cecilia et son mari sont aujourd'hui installés sur l'exploitation familiale comportant **70 vaches laitières Prim'Holstein**. L'ensemble du troupeau est logé en stabulation libre avec accès au pâturage l'été. **Depuis plus de 17 ans déjà les vaches sont traites par un robot Delaval**. Ce dernier vient justement d'être tout récemment changé pour un nouveau. - *A noter qu'en Suède, 40% des fermes en sont équipées aujourd'hui* -

La transformation du lait en divers produits laitiers est une pratique d'origine familiale puisque c'est la grand-mère de Cecilia qui travaillait à l'époque dans une laiterie (Södra Mellby). Là-bas, **sa grand-mère a appris à produire des fromages locaux** et a apporté le savoir à la maison lorsque ses petits enfants l'ont contactée avec leur projet. Ils ont souhaité retrouver dans leurs produits laitiers le goût d'antan avec une pointe d'amertume mais beaucoup d'onctuosité.

Ainsi, de **nombreux produits laitiers différents** sont produits sur la ferme : lait, crème, crème fraîche, beurre, fromages frais, pâtes pressées ou encore pâte persillée, mais aussi une spécialité suédoise appelée le filmjök.

Entre le lait et le yaourt, le **filmjök** est un produit courant sur la table du petit-déjeuner suédois. C'est une sorte de lait caillé ressemblant au kéfir, plus liquide que le yaourt. Il peut être nature ou aromatisé : par exemple blåbär/hallon (myrtille/framboise), jordgubb (fraise), citron/vanilj (citron/vanille). Mais aussi en saveurs 100 % suédoises, comme le fjällfil à la björksav (sève de bouleau) ou aux hjortron (baies boréales). Le filmjök contient en général 3 % de matière grasse.

L'atelier de transformation est pour cela équipé d'un pasteurisateur, d'une écrémeuse, d'une baratte à beurre, d'une turbine à glace, le **tout en petit format** et dans une pièce unique (hors sas) d'une douzaine de mètres carrés.



Plus d'infos : [www.vitabykyrkbymejeri.se/](http://www.vitabykyrkbymejeri.se/) et [www.facebook.com/vitabykyrkbymejeri/](https://www.facebook.com/vitabykyrkbymejeri/)

JEUDI 11 OCTOBRE : CONFÉRENCES

Du 10 au 12 octobre 2018

UNE SÉRIE DE CONFÉRENCES S'EST DÉROULÉE SUR TOUTE LA JOURNÉE

INTERVENANTS

Santé et bien-être animal en lien avec le modèle suédois**Ylva Persson (Vétérinaire adjoint en maladies des ruminants pour l'Institut National Vétérinaire suédois)**

Ylva a présenté les principes appliqués en Suède en santé et bien-être animal, notamment sur l'utilisation raisonnée des antibiotiques dans le secteur laitier. Elle est revenue sur les caractéristiques des troupeaux laitiers bovin et caprin et leurs maladies :

- environ 336 000 vaches laitières en 3 900 troupeaux de 81 vaches en moyenne à 10 000 kg/vache/an, dont 40% sont traitées au robot
- environ 12 422 chèvres en 2015, contre 170 000 au XIX<sup>ème</sup> siècle, réparties aujourd'hui dans une centaine de fermes laitières caprines

L'importance de l'alimentation animale en relation avec la qualité sensorielle et autres sujets**Jannie Vertergard (Doctorante en Sciences sensorielles, Chef du projet « Goût de la Skåne » en Suède)**

Jannie a présenté les résultats d'un programme de recherche danois (2006-2009) sur l'impact du pâturage et des traitements doux du lait sur la qualité organoleptique du lait issu de l'agriculture biologique.

Comment extraire la présure de la caillette de l'agneau ou du chevreau de manière artisanale**Ana Arroyo (Chef des entreprises espagnol Cuajos Caporal et Suministros Quimicos Arroyo)**

Ana a indiqué les différentes étapes d'extraction de la présure en précisant la méthode artisanale employée dans ses entreprises.

Défaut de rosissement et de décoloration dans les fromages - Paul Thomas (consultant et formateur au Royaume-Uni)

Paul a illustré les différents défauts trouvés dans des fromages, en relation avec les causes possibles de l'apparition de ces couleurs.

Dynamique des changements d'acidité dans la production laitière - Mirek Sienkiewicz (Doctorant en technologie laitière en Pologne)

Mirek a retracé la dynamique des changements d'acidité lors des procédés de fabrication des fromages principalement.

Mise en place du nouveau « Nordic »**Titti Qvarnström (Chef étoilé Michelin, chef d'entreprise à Folk MAT & Möten = les gens, l'alimentation et la rencontre)**

Titti nous a présenté son concept d'un lieu où réunir des gens pour une réunion de travail peut se faire en mangeant de bons produits.

Présentation du projet de diffusion du GBPH européen à l'échelle européenne - Barbara Hart (FACEnetwork)

Barbara a dévoilé le projet qu'elle coordonne au nom de FACEnetwork pour la diffusion du guide dans les pays membres de FACEnetwork.

Utilisation d'outils analytiques en industrie laitière artisanale**Ivan Larcher (technologue, consultant et formateur en produits laitiers chez Larcher Consulting)**

Ivan a identifié tous les outils actuellement disponibles pour mesurer les paramètres intéressants en production fromagère (T°C, pH...).

Lait cru de consommation - Sofia Ågren (Eldrimmer en Suède)

Sofia a profité de la journée de conférences pour proposer un temps de discussion aux intéressés sur la réglementation lait cru de consommation dans chacun des pays européens présents. En effet, le lait cru de consommation étant une matière première au sens du Paquet Hygiène, la réglementation qui l'encadre dépend de chaque état membre. Une synthèse a été faite et FACEnetwork doit maintenant décider s'il est intéressant de continuer ce groupe au sein de FACEnetwork et dans quel(s) objectif(s).

BUFFET DE FROMAGES FERMIS ET ARTISANAUX EUROPÉENS A L'HONNEUR... AVEC LES REPRÉSENTANTS FRANÇAIS !





## VENDREDI 12 OCTOBRE : ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET ATELIERS

Du 10 au 12 octobre 2018

### L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE FACE NETWORK

Après le rappel des règles de vote et du contexte, la composition du Conseil d'administration et les principaux sujets/événements traités en 2018 ont été présentés. Pour la FNEC, c'est **Sophie Espinosa (directrice de la FNEC) qui siège au sein du Conseil d'Administration.**

Après le GBPH européen et sa diffusion, les travaux entamés sur les adhésions, la définition de « fromage » et les questions sur l'activité de lobbying en 2018, ont été discutés les **principaux sujets à venir pour 2019**, à savoir : la suite des travaux débutés en 2018, la future rencontre avec le parlement européen, et un éventuel projet sur la formation des producteurs à la transformation fermière en Europe.

Un rappel des membres ayant cotisé a été fait, FACEnetwork comprenant maintenant **18 membres à part entière, 18 partenaires techniques et 20 cotisants individuels.** L'Assemblée Générale a voté à l'unanimité le **règlement intérieur** proposé par le Conseil d'Administration.

Les comptes 2017 et le budget prévisionnel 2018 ont été présentés. L'activité de FACEnetwork (en dehors des projets en cours) a pu être menée en 2017 avec un total de **29 730 € de cotisations représentant seulement 10% des recettes** permettant de financer plus de 18 000 € d'animation et secrétariat (toujours en dehors des projets en cours). Un budget prévisionnel a été présenté **pour 2019 avec 38% - 43 973 € - de cotisation** (passée 10 €/producteur à 11 €/producteur dès 2018) pour 32 000 € de charges de fonctionnement.

Suite aux questions de la salle, une discussion a eu lieu sur la **représentativité des structures nationales** au sein de FACEnetwork et **l'éventualité d'avoir des membres sans association.**



### ATELIERS DE PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES EUROPÉENS

#### Vit Caprin et Getmese : fromages traditionnels suédois au lait de chèvre

Situé au Nord de la Suède où il neige 7 mois de l'année, Anna-Karin Gidlund et son mari élèvent environ 70 chèvres et transforment leur lait en Vit Caprin et Mese. Le premier, Vit Caprin, est une tomme au lait cru de chèvre à croûte fleurie naturellement. Le second, Getmese, est issu du petit-lait du premier fromage. En effet, après avoir été bouilli pendant au moins 4 heures pour qu'il caramélise à une température de plus de 120°C, la pâte une fois colorée est refroidie pendant une heure jusqu'à moins de 30°C avant d'être mise en moule.

#### Sirene : fromage traditionnel bulgare au lait de vache, chèvre, brebis ou bufflonne

Le Sirene est le fromage le plus produit et le plus consommé en Bulgarie (et probablement dans l'ensemble des Balkans). Les principales étapes de fabrication sont la pasteurisation, l'ajout de ferments et de présure, l'égouttage et le pressage du caillé pré-coupé, puis redécoupage avant salage et passage en saumure avant réfrigération et stockage.

#### Caciocavallo : « fromage de cheval », fromage traditionnel italien au lait de vache

Typique par sa forme caractéristique de poire avec une tête ronde, le Caciocavallo italien est un fromage à pâte filée au lait de vache qui avait pour caractéristique d'être transporté à dos de cheval et d'aller donc toujours par paire (un fromage de chaque côté du cheval, les deux étant reliés par une ficelle). Il a un goût unique et savoureux: laiteux, très peu salé, aromatique, agréable, qui fond dans la bouche, délicat et doux lorsque le fromage est jeune, et plus piquant avec la maturation.

#### Wrångebäckkost : fromages traditionnels suédois au lait de vache

Kerstin Johansson est fromagère au sein d'Almnäs Bruck, un domaine familial qui a toujours produit ses propres fromages depuis 1830. Le « Wrångebäck Sweden », archétype des fromages suédois dits « de manoir », a été le premier fromage à être officiellement enregistré dans le pays scandinave. Il s'agit d'une grosse tomme au lait cru (ici biologique) de 7 à 10 kilos, au goût franc et rustique. Trois autres fromages nous ont également été présentés.

