



# Compte rendu Congrès 2022 FACE network

**DIMANCHE 2 OCTOBRE : AG ET VISITES**

**2 et 3 octobre 2022**

## ASSEMBLEE GENERALE STATUTAIRE DE FACE NETWORK

Après rappel des règles de vote, a eu lieu la validation Conseil d'administration et du nouveau bureau. **Kerstin Jurss, productrice de fromages en Suède et représentante de l'association suédoise de producteurs de fromages fermiers et artisans a été élue nouvelle présidente de FACE network.** Pour la FNEC, c'est Sophie Espinosa (directrice de la FNEC) qui siège au sein du Conseil d'Administration (renouvelée en 2022 pour 3 ans). Après la présentation des comptes 2021 et du 2022, l'activité de FACE network et des différents groupes de travail a été présentée et ont été annoncés les changements de personnel à venir. En fin d'Assemblée Générale un hommage a été rendu à Brigitte Cordier, membre de FACE network, décédée récemment. Elle avait contribué à de nombreux travaux de FACE network notamment sur le GBPH européen et sur FACE in itinere.



Après la présentation des comptes 2021 et du 2022, l'activité de FACE network et des différents groupes de travail a été présentée et ont été annoncés les changements de personnel à venir. En fin d'Assemblée Générale un hommage a été rendu à Brigitte Cordier, membre de FACE network, décédée récemment. Elle avait contribué à de nombreux travaux de FACE network notamment sur le GBPH européen et sur FACE in itinere.

Après la présentation des comptes 2021 et du 2022, l'activité de FACE network et des différents groupes de travail a été présentée et ont été annoncés les changements de personnel à venir. En fin d'Assemblée Générale un hommage a été rendu à Brigitte Cordier, membre de FACE network, décédée récemment. Elle avait contribué à de nombreux travaux de FACE network notamment sur le GBPH européen et sur FACE in itinere.



## PREMIERE VISITE : FERME ZAJAVORNIK

La route était longue jusqu'à atteindre les alpages où est située la fromagerie PL Zajavornik, où est transformé le lait de 20 vaches provenant de 12 fermes. La ferme date de 1990 mais a été rénovée en 2013. A l'origine, le lait produit était collecté et transformé dans la vallée, mais la laiterie a arrêté de collecter

22000 litres de lait sont ainsi transformés en 1800 tonnes de fromage par an. Tout est vendu sur place, il n'y a pas de problème de commercialisation, l'essentiel étant acheté par les touristes et les randonneurs. Le principal fromage fabriqué est un fromage de type alpin, vendu 14 € / kg, prix jugé très bas. La fromagerie fait partie de la route des fromages de la zone.



Dans la fromagerie nous avons découvert un système de cuve en cuivre fixe, avec un foyer chauffant mobile. Ce type d'installation est typique de la zone et a été inventorié en Slovénie dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Dans la fromagerie nous avons découvert un système de cuve en cuivre fixe, avec un foyer chauffant mobile. Ce type d'installation est typique de la zone et a été inventorié en Slovénie dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle.



## DEUXIEME VISITE : BOHINJSKI PLANSARKI SIR



La deuxième ferme familiale visitée transforme le lait des 15 vaches de race Simmental et du lait acheté à d'autres fermes. L'été le fromage est transformé dans les alpages dans une fromagerie traditionnelle, le reste de l'année les fromages sont fabriqués dans une fromagerie moderne. Différents types de fromages sont fabriqués, dont certains peuvent peser plus de 60 kg. Certains sont fumés aux braises (2heures / jour pendant 2 jours).

Cette ferme fait également partie de la route des fromages, initiée par la région Bohinj.



## LUNDI 3 OCTOBRE : CONFÉRENCE SUR LES FROMAGES DE MONTAGNE



Le lundi a eu lieu la conférence fromagère, axée cette année sur la thématique des fromages de montagne. Ainsi, nous avons assisté à différentes présentations sur :

- Influence du microbiome sur la qualité et la sécurité du fromage Raclette du Valais AOP : Bilan actuel et retour sur les 150 dernières années.
- Cultures de départ sur mesure pour les fromages traditionnels slovènes
- histoire environnementale des prairies riches en espèces dans les Alpes pour la gestion durable des prairies et la *fabrication du fromage*
- Présentation du Fromage Mohant de Bohinj avec appellation d'origine protégée (AOP)
- Présentation du Fromage de montagne croate – « fromage dans un sac »
- « Guerres du fromage » : la mort et la résurrection du Bitto historique
- Influence du concept de marques collectives sur la qualité globale de l'offre touristique locale (exemple région Bohinj)

En fin de journée, a eu lieu la table ronde sur les fromages de montagne afin de réaffirmer les spécificités de ces fromages, les contraintes de fabrication, l'impact positif sur le territoire, et la nécessité de mieux les protéger.



Un grand merci aux organisateurs pour ce beau congrès, particulièrement à Irena Oresnik, ancienne présidente de l'association slovène pour son implication !

## BUFFET DE FROMAGES FERMERS ET ARTISANAUX EUROPÉENS AU LAIT CRU...

LE MOMENT LE PLUS SAVOUREUX DU CONGRÈS MARDI 4 OCTOBRE : 3<sup>ÈME</sup> VISITE DE FROMAGERIE : PR'TONEJOVC

Avant de quitter la Slovénie, nous avons eu le temps de visiter une 3<sup>ème</sup> ferme, PR'TONEJOVC, spécialisée dans la fabrication de yaourt à boire et fromages frais, élaborés à la ferme avec le lait des 8 vaches laitières. Leur principal débouché est la restauration touristique et l'hôtellerie, mais ils commercialisent également en vente directe à la ferme.

Ce fut l'occasion de voir en vrai, et de sentir, le fromage Mohant AOP fabriqué traditionnellement et consommé habituellement au petit déjeuner, et de mieux comprendre le fonctionnement du tant répandu système de cuve fixe avec foyer chauffant mobile.



Pour plus de photos, rendez-vous sur : <https://mountaincheese.eu/press-center/>

**ET RENDEZ-VOUS L'AN PROCHAIN EN SUISSE**  
**DU 11 au 13 octobre 2023 à Grangeneuve – Fribourg**

