

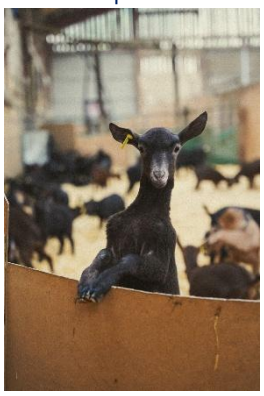
Compte rendu

Congrès 2026 FACE Network

Markina-Xemein (Espagne)

LUNDI 19 OCTOBRE : VISITES THEMATIQUES

Esneki organisait le congrès 2026 de FACE Network. Il s'agit d'une structure de conseil aux producteurs fermiers pour la recherche et l'innovation en production fromagère fermière. Esneki est basée Markina-Xemein dans le Pays-Basque espagnol et défend fortement cette identité locale. Enseky proposait aux participants différents circuits de visite pour découvrir la production laitière du Pays-Basque et la transformation à la ferme.



Nous avons choisi un circuit dans la région de Lea Artibai, où se trouve notamment le centre laitier Esneki Dairy Centre. Ce parcours nous a permis de découvrir trois exploitations artisanales situées à proximité les unes des autres, illustrant la diversité des systèmes d'élevage, des espèces animales et des pratiques de transformation fromagère du territoire.

La première visite nous a conduits à **Larruz Gaztak**, à Markina, une exploitation caprine tenue par deux frères, Gorka et Iban. Leur élevage est actuellement composé de chèvres de race Alpine, avec une transition en cours vers la race Murciano-Granadina. Toute la production laitière est transformée directement à la ferme en fromages de chèvre frais et semi-affinés. Leur projet repose ainsi sur la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production, de l'élevage à la commercialisation, avec une volonté de spécialisation dans la transformation fromagère.





La deuxième exploitation visitée, **Txikiñena Esnekixek**, à Etxebarria, est une exploitation gérée par Aimar et Amalur. Leur élevage repose sur un troupeau mixte composé d'une douzaine de vaches, principalement de race Fleckvieh et quelques Brunes des Alpes, ainsi que de chèvres de races Alpine et Florida. Les animaux pâturent librement dans les prairies autour de la ferme. Les éleveurs commercialisent une partie de leur lait et transforment le reste directement sur l'exploitation en une gamme variée de produits laitiers : yaourts, fromages frais, fromages à coagulation lactique et fromages à pâte molle. Cette ferme se distingue par la diversité de ses productions et le lien étroit entre élevage, pâturage et transformation.

Enfin, nous avons découvert **Baskaran Gaztak**, située à Santamañe, un élevage de brebis laitières conduit par Bidane et Arkaitz, qui ont repris la ferme familiale de leur père. Ils perpétuent ainsi une tradition familiale en travaillant avec des brebis de race Latxa, une race locale emblématique du Pays basque. L'ensemble du lait produit est transformé sur place en fromages AOP Idiazabal, dans le respect du cahier des charges de l'appellation. Cette exploitation illustre la transmission générationnelle et la continuité d'un savoir-faire fromager traditionnel fortement ancré dans son territoire.

Ces trois visites ont permis de découvrir différentes façons de valoriser le lait à petite échelle dans le Pays basque, entre diversification des espèces, maintien des races locales et spécialisation caprine. Elles témoignent de la richesse des modèles fermiers et de l'importance de la transformation à la ferme dans la valorisation des productions locales.









MARDI 20 OCTOBRE : ATELIERS, GROUPES DE TRAVAIL ET ASSEMBLEE GENERALE



Lors de la deuxième journée du congrès, nous avons eu l'occasion de participer à des ateliers de transformation laitière. Un groupe participait à la fabrication de fromage frais et de mamia, un dessert traditionnel à base de lait caillé. Les participants pouvaient découvrir et s'initier aux méthodes traditionnelles de fabrication de ces produits, en abordant notamment les étapes de transformation et l'équilibre entre texture et saveurs qui caractérise chacun d'eux.

Pour notre part nous avons participer à l'atelier de fabrication de tommes au lait cru de brebis. Nous avons ainsi pu assister à l'ensemble des étapes de fabrication, avec des explications techniques, de ce fromage emblématique du Pays-Basque. Quelques apports théoriques en début d'atelier nous ont permis d'apprendre qu'une centaine de producteurs produisaient du lait cru dans le Pays-Basque et que le lait de brebis est le plus répandu. L'élevage est extensif et basé sur le pâturage. La transformation fromagère nécessite de s'adapter aux fluctuations de qualité du lait qui est très saisonnière.





Suite aux ateliers, les différents groupes de travail de FACE Network se sont réunis avec les participants présents. Il y avait le groupe technologie, le groupe marketing et promotion et le groupe hygiène. La FNEC a participé au groupe hygiène au cours duquel nous avons continué à travailler sur un guide de plans d'échantillonnage des autocontrôles microbiologiques afin de donner des lignes directrices plus claires qui puissent aider les producteurs fermiers des différents pays européens. Cette réunion lors du Congrès est importante pour se rencontrer physiquement et fixer les orientations de travail pour l'année.

Enfin, les différents « working group » au sein de FACE ont été présentés, notamment le groupe marketing et promotion.

L'après-midi s'est poursuivie avec **l'Assemblée Générale de FACE Network,** qui a notamment validé à l'unanimité la composition du nouveau Bureau de l'association. Frédéric Blanchard (France) et Irena Oresnik (Slovénie) quittent le Bureau et sont remplacés par Claudia Nielsen (Dannemark) et Stefan Truttmann (Suisse). FACE compte toujours 22 structures adhérentes en 2026, malgré une baisse du nombre d'adhérents constatée dans la plupart des organisations membres.



Sur le plan financier, malgré un résultat déficitaire, les réserves de FACE sont préservées. L'augmentation des cotisations des membres est prévue sur les prochaines années, mais elle ne suffira pas à rétablir l'équilibre budgétaire. Le réseau souhaite donc attirer de nouvelles organisations adhérentes. Un audit interne a également été proposé afin de renforcer le suivi financier.

L'Assemblée a ensuite fait le point sur les activités de FACE en 2025-2026, notamment ses actions de lobbying auprès de la Commission européenne à travers les groupes de dialogue sur la production animale, la qualité et la promotion et la PAC. FACE poursuit également son implication dans plusieurs projets européens, notamment CASEUM, qui vise à recueillir des exemples de réussite de petits producteurs, et INNO Fromage, dont les résultats de candidature sont attendus en mars 2027.



Enfin, les groupes techniques ont présenté leurs travaux : le groupe Marketing poursuit notamment la diffusion de sa newsletter bimestrielle

LE SOIR : BUFFET DE FROMAGES FERMIERS ET ARTISANAUX EUROPÉENS

Avant le traditionnel buffet de fromages, nous avons eu la chance d'assister à une démonstration de pelote basque, le sport emblématique de la région.

Comme chaque année, les producteurs présents ramènent des fromages fermiers. La France était une nouvelle fois bien représentée. Ce buffet est l'occasion de goûter les fromages des collègues producteurs mais aussi les spécialités du pays hôte.









MERCREDI 21 OCTOBRE : Conférences

La dernière journée était consacrée aux conférences et la remise de prix du meilleur poster scintifique.

Les différentes présentations ont permis de découvrir le dynamisme de la filière laitière basque, qui s'appuie sur un patrimoine et des savoir-faire traditionnels tout en développant l'innovation. Malen Sarasua a présenté le rôle d'Esneki dans l'accompagnement des producteurs, l'amélioration de la qualité et le développement de nouveaux produits laitiers.

Les Laboratoires Arroyo ont ensuite abordé l'évolution des ferments et des présures, ainsi que leur importance dans la maîtrise de l'acidification, de la texture et de l'affinage des fromages. Igor Baroja a présenté les apports de la métagénomique pour mieux comprendre les microbiomes des fromages et l'influence des conditions de fabrication et d'affinage, notamment des supports en bois ou en plastique.

Nous avons également découvert l'expérience de Garoa Dairy, autour de l'élevage traditionnel de brebis basques, ainsi que celle de La Lleldiria Dairy, qui contribue à la revitalisation d'une vallée rurale en valorisant une race bovine locale menacée, la Cantabaria. Leur projet associe transformation fromagère, diversification des productions et accueil à la ferme.

Enfin, la table ronde consacrée à la transition durable du secteur laitier basque a souligné l'importance des productions biologiques et locales, mais aussi la nécessité de garantir la viabilité économique des exploitations. Les intervenants ont notamment insisté sur le rôle que les pouvoirs publics pourraient jouer pour mieux accompagner ces modèles de production.

Vous pouvez retrouver l'ensemble des présentation sur le site de FACE Network ici

Un grand merci à ESNEKI et ses partenaires pour l'organisation

ET RENDEZ-VOUS l'ANNEE PROCHAINE !!

