



Agenda des formations collectives FRESYCA

Octobre 2016

- **10 et 17/10**, Formation « Fabrication de yaourts à la ferme » (en Deux-Sèvres)
- **Courant octobre 2016**, Formation « Vendre ses produits sur les marchés » (en Charente-Maritime)

Novembre 2016

- **07 et 14/11**, Formation « Etiquetage des fromages » (en Vendée)

Concours à venir

Concours régional des fromages de chèvres fermiers et produits à base de viande caprine (nouveau !)

- **16 juin 2016** à l'Abbaye de Nanteuil en Vallée (16)
- Pensez à mettre de côté dès à présent des fromages afin de les présenter suffisamment affinés (typés)

FROMAGORA (Concours national des fromages de chèvres fermiers)

- **24 et 25 juin 2016** en Bourgogne
- Renseignement et Inscription jusqu'au 10 juin sur www.fromagora2016.fr
- Inscrivez-vous comme juré !
- Nous pouvons apporter les fromages et les personnes en voiture (départ de Melle le 23 à 8h, retour le 25 en fin de journée).

Enquêtes 2016

Clément AUTEF, en BTS PA 1^{ère} année au Lycée Agricole de Melle, va réaliser une enquête durant l'été : rencontre des producteurs fromagers afin de récolter leurs attentes en terme d'appui technique, formations, veille réglementaire, ... en Limousin et Dordogne.

Edito ... Actualité nationale

L'Union Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (UNPLF) rassemblant les producteurs fermiers des filières bovine, caprine, et ovine, est désormais indépendante de la FNEC. Cette dernière reste membre de l'UNPLF nouvellement créée. L'UNPLF sera force proposition vis-à-vis des instances nationales et européennes. Elle jouera son rôle de lobby pour défendre la spécificité des producteurs laitiers fermiers. **Soutenez la dynamique en adhérant à l'UNPLF. Ensemble, les producteurs laitiers fermiers auront plus de poids et d'écoute vis-à-vis des instances décisionnelles. Adhésion 2016 : 50€ par structure.** (chèque à l'ordre de la FRESYCA).

Contact : Virginie VENOT BONNET au 06.85.50.45.05.

La Nouvelle FRESYCA

Ont été adoptés en Assemblée Générale le 12 avril à Bordeaux :

- Le nouveau nom de la Fédération Régionale Caprine (ex-FRESYCA) est désormais « **Chevriers d'ALPCV** »,
- La liste des nouveaux référents (notons la présence de nombreux fromagers).

Les Membres du Bureau :

Président : François BONNET (Charentes-Poitou, mixte)

Vice-présidents : Christophe ROUX (Aquitaine, mixte), Aymeric MERCIER (Limousin, fermier), Aurélien FOUET (Charentes-Poitou, mixte)

Secrétaire : Stéphanie KAMINSKI (Aquitaine, lait)

Trésorier : Gérard CHABAUTY (Charentes-Poitou, lait et viande)

Membres : Geneviève BARAT (Limousin, lait), Michel D'HALLUIN (Aquitaine, lait), Odile DUPONT (Charentes-Poitou, lait)

Les Référents URPLF :

CHARENTE (16) Cédric ANDRÉ (Mixte)	Villesoubis 16230 JUILLE
CHARENTE-MARITIME (17) Aurélien FOUET (mixte) Sophie THIBON (fermier)	La Biquetterie. 17510 NERE Le Roc 17150 ST THOMAS DE CONAC
DEUX-SEVRES (79) Aurélien CHEVREAU (mixte) Sylvain CHARLES (Fermier)	Le Petit Chanteloup 79310 SAINT MARC LA LANDE Le Villageois - Route de Beauvoir 79170 PERIGNÉ
DORDOGNE (24) Patrice BONNAMY Christophe ROUX Marie-Noëlle FREYSSIGNET	Mayac - 24110 GRIGNOLS Le Breuil - 24500 RAZAC D'EYMET Le Monteil - 24680 LAMONZIE ST MARTIN
LIMOUSIN Aymeric MERCIER (TFDL) Fabien MINEAU (FDL) Christian ARNAUD (FDL) Olivier THOURET (FDL)	La Chabra Negra Les Suchauds, 87300 BLANZAC La Ribière 87510 Saint Jouvent Teyssonière, 19550 Saint-Hilaire-Foissac Le Masmoutard 23250 Soubrebost
LOT ET GARONNE (47) Monique VALENTI	Lanauze 47200 VIRAZEIL
PYRENEES ATLANTIQUES (64) Philippe POUYOUNE (fermier, Psdt SC 64)	3, chemin de Sarramayou SENDOU 64800 ASSON
VENDEE (85) Thierry ROUSSEAU (fermier)	8, Route du Communal 85370 LE LANGON
VIENNE (86) Marie Hélène GAUVREAU (fermier) Jean Frédéric GRANGER (mixte)	Le Maras - 86300 CHAUVIGNY Le Parc 86600 CELLE-LEVESCAULT

Palmarès Concours Général Agricole Paris

Chabichou du Poitou AOP :

Coopérative CLS (Celles/Belle, 79), Or.
Fromagerie des Gors (Melle, 79), Bronze.

Mothais sur Feuille :

Mariam Danmaille (Aubigné, 79), Or.
GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Or.

Autres fromages de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie :

EARL Jousseau (Roulet St Estèphe, 16), Or.
Laiterie Triballat, Bronze.

Autres fromages de chèvre cendrés :

La Cloche d'Or (Pont de Ruan, 37), Or.
EARL de la Treille (Loudun, 86), Or.

Autres fromages de chèvre à pâte persillée :

Onetik SAS (Macaye, 64), Bronze.

Autres fromages de chèvre à pâte pressée :

Onetik SAS (Macaye, 64), Argent.

Tomme de chèvre / brebis :

Onetik SAS (Macaye, 64), Or.

Yaourts au lait de chèvre : Laiterie Triballat, Bronze.

Palmarès Concours de St Maixent l'Ecole (79)

Frais démoulé :

GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Or. La Chèvre de Ste Cécile (Ste Cécile, 85), Argent. GAEC Plaine de Fomard (Azayle Brûlé, 79), Argent. Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Argent.

Frais en faisselle :

Fromagerie Le Fumailou (La Peyratte, 79), Bronze. EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze. Les fromagères (Amailloux, 79), Bronze.

Chabi non AOP :

JN Lavergne (Chail, 79), Or. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. JN Lavergne (Chail, 79), Bronze.

Chabichou du Poitou AOP :

GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Or. GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay, 86), Argent. Fromagerie des Gors (Melle, 79), Argent.

Bûche non AOP :

JN Lavergne (Chail, 79), Or. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. SCEA Le Chêne Blanc (Pougue Hérisson, 79), Argent. Mariam Danmaille (Aubigné, 79), Argent.

Ste Maure de Touraine :

EARL Ludovic Roy (Ste Maure de Touraine, 37), Argent.

Pyramide :

GAEC Roux de l'Ane Vert (Sossay, 86), Argent. Les Fromages d'Emma (St Hilaire La Palud, 79), Argent. EARL La Chèvre du Vrizon (Benet, 85), Bronze.

Mothais sur Feuille :

Fromagerie des Gors (Melle, 79), Or. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Or. EARL Chevreau (St Marc la Lande, 79), Bronze.

Fromage de tradition :

EARL de la Treille (Loudun, 86), Or. JN Lavergne (Chail, 79), Argent. GAEC Saboureau (Exireuil, 79), Argent. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79), Argent.

Médaille spéciale :

Meilleur Chabichou du Poitou AOP. GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79).

Chevrissimo :

Prix de la Ville du meilleur fromage affiné (ex aequo). GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79) pour son Mothais sur Feuille + Le Tradition. Fromagerie des Gors (Melle, 79) pour son Mothais sur Feuille.

Prix d'Ensemble à trois Lauréats :

GAEC Les Trois Villages, (Périgné, 79). GAEC Saboureau (Exireuil, 79), JN Lavergne (Chail, 79).



Remise des prix, concours de St Maixent

La Notoriété du Mothais sur feuille grandit !

A la une du magazine
« Profession fromager »
(8 pages consacrées)



Revue « L'actualité
en Poitou-Charentes »

Mothais sur feuille

Concours de laiterie et de préparation du lait de chèvre fabriqué en atelier. Obtenir un fromage de chèvre à pâte molle et croûte fleurie est un défi. Le mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre et de lait de vache. Le mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre et de lait de vache.

Le mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre et de lait de vache. Le mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre et de lait de vache.

par Denis Moncheville (Photo Marc Despreux)



FRESYCA – CHEVRIERS ALPCV :

Tél : 05.49.07.74.60, 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06.85.50.45.05 (Virginie) – 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE
Directeurs de publication : Sylvain CHARLES et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET