

LA LAIT'TRE DU FROMAGER

VOTRE CONSEILLÈRE



Marine est arrivée à la Chambre d'agriculture du Cher en novembre 2017 pour d'accompagner dans leur développement les producteurs fromagers et éleveurs laitiers de la région Centre Val de Loire.

Formée en technologies laitières et en qualité, elle assure les formations réglementaires et techniques de la transformation de produits laitiers fermiers.

Elle est la **référente en technologie fromagère de la région** et assure des appuis spécialisés tels que la création d'ateliers de transformation.

Contact :

Marine ROYER
Conseillère en technologie fromagère
mail : m.royer@cher.chambagri.fr
fixe : 02 48 23 04 75
port : 06 15 88 52 42

LE CTFC DEVIENT PROAGRI PRODUITS LAITIERS

Installé depuis 2007 dans le département du Cher, le Centre Technique Fromager du Centre Val de Loire (CTFC) est un organisme mutualisé des Chambres d'agriculture régionales.

Afin de faciliter la communication à l'échelle régionale, le Centre Technique Fromager, souvent méconnu dans certains départements, deviendra à partir de janvier 2020 le service mutualisé des Chambres d'agriculture de la région Centre-Val de-Loire et s'appellera désormais **PROAGRI Produits Laitiers**.

PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Nouveau logo du service PROAGRI Produits Laitiers

Le CTFC animé depuis dix ans par Marion Pétrier est intégré par Marine Royer fin 2017, suite au départ de Valérie Leroux.

Le service propose aux producteurs fromagers, laitiers, artisans et porteurs de projet aussi bien bovin, caprin ou ovin, **une aide à la transfor-**

mation laitière. Cela passe par des appuis techniques personnalisés, des formations, d'accompagnements et des journées départementales et régionales fromagères.

Une nouvelle page internet est disponible sur le site de la Chambre d'agriculture du Cher et hébergera les dossiers d'actualité fromagère fermière.

A partir de cette année, une adhésion annuelle sera également mise en place pour les conseils et appuis techniques à distance. Cette proposition d'adhésion sera envoyée à tous les producteurs fromagers de la région mi-novembre.

La « *Lait'tre du fromager* » sera envoyée trois fois par an aux acteurs de la filière laitière et fromagère pour vous tenir informé des actions menées en région. Une rubrique petites annonces pourra également être mise en place. Pour cela, n'hésitez pas à contacter Marine Royer par mail avec le sujet de votre annonce.

Marine ROYER

LE PROJET FACILAFROM : RETOUR SUR UNE ANNÉE DE TRAVAIL

ERGONOMIE EN FROMAGERIE

Porté par la Chambre d'agriculture du Cher dans le cadre des Partenariats Européens pour l'Innovation (PEI), le projet Facilafrom a pour objectif d'améliorer les conditions de travail au sein des ateliers fromagers fermiers. Le projet est lancé depuis 2018 et durera 3 ans : retour sur cette première année de travail !

Le Groupe Opérationnel régional est constitué de partenaires aux compétences complémentaires tels que les Chambres d'agriculture du Cher, d'Indre et Loire, de l'Indre et du Loir-et-Cher, la ferme des Ages, le GDS 41 et l'entreprise « Les Fromagers de Tradition ». Ce groupe a pour objectif d'étudier le travail concret des ateliers fromagers, identifier les situations critiques en terme de travail et de performance afin d'accompagner les fromagers dans la recherche de solutions innovantes pour leur quotidien.

Depuis un an, les techniciens impliqués ont visité plusieurs ateliers afin de cibler les



Le retournement des claies au hâloir, une problématique commune des fromagers.

différentes contraintes qu'implique le travail en fromagerie.

Les situations observées les plus critiques ont été listées et priorisées lors d'un comité de pilotage qui s'est tenu à Valençay le 10 juin

dernier. En 2020, les techniciens visiteront de nouveaux ateliers afin d'étudier le transfert du lait, le retournement des claies en hâloir, le moulage.. Les méthodes seront analysées dans le but de fournir des astuces de conception et des propositions de modifications adaptés aux ateliers fermiers déjà existants.

**Vous souhaitez faire partie des ateliers suivis dans le cadre du projet Facilafrom ?
Contactez Karine LAZARD (k.lazard@cher.chambagri.fr)**

Karine LAZARD

Ergonome à la Chambre d'agriculture du Cher.

« METTRE EN VALEUR MES FROMAGES POUR BOOSTER MES VENTES » UNE FORMATION INNOVANTE AVANT LA PERIODE DE NOËL !

QUI EST FABIEN DEGOULET ?

Né dans une famille de crémiers-fromagers au Mans, Fabien Dégoulet est tombé dans le fromage quand il était petit. Après une licence d'économie Internationale, Fabien s'expatrie au Japon pour transmettre sa passion fromagère.

Après quelques années au Japon, il décide de rentrer en France pour promouvoir le savoir-faire fromager.

Au travers de formation, de conférence ou de livre, Fabien continue plus que jamais sa lutte pour la transmission des valeurs fromagères au plus grand nombre.

Son « objectif en tant que meilleur fromager du monde est de promouvoir la filière, ses femmes, ses hommes et leur travail. Les fromages ayant chacun leurs typicités, ils peuvent s'accorder selon nos envies soit avec du café, des vins, des sakés, des miels, ou des épices par exemple ».



Fabien Dégoulet
Champion du monde fromager 2015

UNE FORMATION IDEALE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE

Le 9 décembre 2019 à la chambre d'agriculture du Cher, Monsieur Dégoulet, viendra parler de la façon de découper, de la façon de parler autrement de ses fromages grâce à des mots descripteurs et d'organiser sa vitrine de vente afin de mieux mettre en avant ses produits.

Un plateau réalisé avec des producteurs.

Cette formation a été réalisée avec succès plusieurs fois auprès des fromagers fermiers de Poitou Charentes !

Fromagers du Centre, les marchés de Noël arrivent et cette formation est faite pour vous !

Contactez Marielle POMES (contact ci-dessous) pour tout renseignement et inscription.

Marine ROYER

Sources biographie : Tentationfromage.fr



LES ACTUALITÉS REGIONALES

INDRE -ET-LOIRE

Le rendement, un paramètre technique qu'il est important de maîtriser.

Depuis ce milieu d'année 2019, L'AOP Sainte Maure de Touraine, TCEL, le GDS, accompagnés par le service ProAgri Produits Laitiers, souhaitent relancer la dynamique fromagère en Indre-et-Loire. Une première action va être mise en œuvre en 2020 : le calcul du rendement théorique et du rendement réel pour chaque ferme fromagère du département.



Le rendement, un paramètre indispensable.

Le rendement constitue un des premiers leviers pour envisager les améliorations techniques et économiques. Il reste indispensable au développement de nos fromageries.

La première étape sera de mettre en place des rencontres par secteurs pour présenter la démarche et recueillir les besoins en transforma-

tion fromagère. N'hésitez pas à lister dès aujourd'hui vos idées, nous avons besoin de vous pour mettre en œuvre les actions qui vous intéressent

EURE -ET-LOIR

Après une première réunion, place à l'action.

Le 5 septembre dernier, les producteurs fromagers, les porteurs de projets, le GDS 28, la Chambre d'agriculture d'Eure et Loir et le service ProAgri Produits Laitiers se sont réunis pour échanger sur les problématiques rencontrés dans le département afin de mettre en place un accompagnement pertinent. Suite à cette journée, une journée de formation sur la commercialisation et les règles d'étiquetage sera proposée d'ici janvier 2020.

INDRE

Formation des BTS en production Animale de Châteauroux

Le service ProAgri Produits Laitiers est intervenu auprès des BTS Production Animale les 16 et 17 octobre derniers à la Ferme des Âges pour parler de la qualité du lait et de la réglementation.

L'agenda :

Permanences du service ProAgri à la chambre d'agriculture de Chambray-lès-Tours :

- 20 novembre 2019
- 3 décembre 2019

20 novembre 2019 : Formation « Créer son atelier de transformation Laitière » à la Chambre d'agriculture de Chambray-lès-Tours.

28 nov et 5 déc 2019 : Formation « Manager ses salariés en production laitière » à la Chambre d'agriculture de Saint-Doulchard.

10 décembre 2019 : Journée régionale caprine organisée par le CRIEL dans l'Indre

9 décembre 2019 : formation « Mettre en valeur mes fromages pour booster mes ventes » à la Chambre d'agriculture de Saint-Doulchard

20 décembre 2019 : Marché de Noël de la Chambre d'agriculture au Centre culturel de Saint-Doulchard

Chambre d'agriculture du Cher
2701 Route d'Orléans
BP 10

18230 SAINT DOULCHARD

02.48.23.04.00

<http://www.centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr>

Contact Assistante :

Marielle POMES BORDEDEBAT

02.48.23.04.48

m.pomes@cher.chambagri.fr

LE CALENDRIER DES FORMATIONS EST DISPONIBLE



Retrouvez le calendrier des formations 2019/2020 à l'accueil de vos chambres d'agriculture ou sur le site internet rubrique : Cher—Je suis agriculteur—Produits Laitiers—Nos formations.

Si vous êtes intéressés par une formation qui n'est pas encore en place, n'hésitez pas à avertir Marine Royer et nous essayerons de la mettre en place au plus vite.