

PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU vendredi 16 octobre 2015

8 h 45 **Accueil café et viennoiseries**

9 h 00 Introduction et actualités du Groupe d'Ethnozootéchnie Caprine (SEZ)

9 h 15 **I - Consommations et consommateurs de fromages de chèvre**

- **9h15 : En Bourgogne, consommation et/ou production de fromages de chèvre fermiers**

Guillemette Allut, CRA Bourgogne / Centre Fromager de Bourgogne (CFB) avec Marie-Emilie Robin éleveuse de chèvres et élue Chambre d'Agriculture 71

- **9h30 : En France, les consommateurs et la consommation des fromages de chèvre :**

Maryline Le Pape, Directrice de l'interprofession caprine (ANICAP)

10h15 – 10h30 : temps d'échanges

10 h 30 **II - Diversité des modes de commercialisation des fromages de chèvres**

- **10h30 : Nouvelles formes de distribution des fromages de chèvre** (Drive Fermier, RHD scolaire, AMAP, magasins de producteurs, paniers de services, etc.)
- Guillemette Allut, CRA Bourgogne / CFB
- Témoignage de Marie Emilie Robin - Chèvrerie de la Trufière
- **10h45 : Une approche collective de la vente de fromages fermiers**, le groupement de producteurs « GIE Caprifermé »
Intervenant : un adhérent de Caprifermé
- **11h15 : Relations avec producteurs et consommateurs en GMS**

Annie Lautissier - rayon crèmerie ATAC Cluny

11h45 – 12h00 : temps d'échanges

Déjeuné tout fromage de chèvres

- **14h : La place d'un affineur dans la filière fromagère : du producteur à la promotion de la production traditionnelle**
Témoignage de Bernard Sivignon, précédent gérant de « La Racotière »

III - Les arômes des fromages de chèvres et les associations fromages de chèvre et

- **14h30 : Origines des arômes des fromages et dégustation**
Article de Paul Le Mens
- **15h00 : L'initiation au goût des fromages, bilan de vingt ans d'actions de terrain de la Route du Chabichou au service de l'interconnaissance entre consommateurs et producteurs** – Co-auteurs : Martine Lacroix (RDC), Geneviève Freund (CRDC) & Frantz Jénot (FRESYCA)
- **15h30 : Les associations ou accords des fromages de chèvre**
Témoignage de Catherine & Sandrine gérantes du restaurant La Table de Chapaize

16h00 – 16h15 : temps d'échanges

16h15 Table Ronde :

L'acte de consommation des fromages de chèvre, un acte de goût, de plaisir, un acte responsable.

Le lien consommateur - citoyen, distributeur, producteur : établir le contact, savoir ce que l'on mange.

Repas du soir à la Table de Chapaize à Chapaize - 20 min de Cluny
Carte de saison, cuisine maison, dans un cadre merveilleux
www.latabledechapaize.fr (menu à 26,50€ maximum)

PROGRAMME DE LA JOURNÉE du 17 octobre

8h45 à 10h15 **Rencontre de Thierry Chevenet à la Fromagerie Chevenet à Hurigny**
Troupeau de 1600 chèvres laitières avec transformation fromagère lactique.
Histoire de l'entreprise et son développement.
Présentation de la gamme et place des produits innovants sur le marché.
Visite de l'élevage de Saint Maurice de Satonnay

10h45 à 12h00 **Visite de la Chèvrerie de la Trufière à Chissey-les-Mâcon en compagnie des associés Marie-Emilie Robin et Sylvain Chopin**
Exploitation fromagère fermière qui propose une large gamme de produits lactiques et autres produits caprins. Illustration d'une ferme tournée vers l'accueil du public et la vente directe.

Informations pratiques :

Vous trouverez accompagné à ce document le **plan d'accès à la salle Justice de Paix** à Cluny ainsi qu'une liste d'hébergements dans les environs de Cluny et de Chapaize (lieu de repas du vendredi soir)
Site internet de l'office du tourisme de Cluny : www.cluny-tourisme.com

BULLETIN D'INSCRIPTION OBLIGATOIRE

à retourner avant le 5 octobre par courrier ou mail à
guillemette.allut@bourgogne.chambagri.fr

NOM - Prénom : _____

Structure : _____

Coordonnées : _____

Mail : _____ Téléphone : _____

PARTICIPERA :

- à la réunion du **vendredi 16** **Oui** **Non**

- aux visites du **samedi 17** **Oui** **Non**

DEJEUNERA vendredi midi* : **Oui** **Non** Repas à Cluny sur le thème des journées

DINERA vendredi soir* : **Oui** **Non** Table de Chapaize à 20 min de Cluny

*les repas seront réglés sur place individuellement

Contact :

Guillemette ALLUT
Centre Fromager de Bourgogne
Les Poncéty
71960 DAVAYE

Guillemette.allut@bourgogne.chambagri.fr – 06 86 89 87 44