

Projet d'obtention d'un Signe Officiel de Qualité et de l'Origine pour le Gwell®

Etat d'avancement du projet

Le Gwell® et le projet en quelques mots

Le Gwell® est un produit laitier fermenté traditionnel breton fabriqué à partir de lait frais entier de races bovines bretonnes (bretonne pie noir, froment du Léon, armoricaine ou nantaise). Il s'agit d'un produit dont l'appellation générique est « gros-lait », et pour lequel une marque est déposée auprès de l'INPI depuis 1993. Cette dernière est propriété de l'Association des Paysans Producteurs de Gwell (APPG). De la famille des yaourts, bien qu'il s'en différencie très nettement, le Gwell® possède une texture onctueuse et un goût caractéristique doux et légèrement acidulé. Un projet de demande d'obtention d'un signe officiel de qualité (SIQO) est en cours depuis fin 2018. Ce projet a été lancé par l'Union Bretonne Pie Noir, et est à présent porté par l'APPG.



Ce dossier résume les principales actions menées de janvier 2019 à juillet 2020

Juillet 2020

Sommaire

Création de l'Association des Paysans Producteurs de Gwell.....	3
Voyage d'étude au Salon Cheese (salon Slow Food - Bra, Italie).....	4
Révision du cahier des charges.....	5
1. Des ateliers de travail visant des décisions consensuelles	5
2. Conduite d'élevage : définition de règles autour de 3 thèmes	5
3. Elaboration du Gwell	5
4. Bilan des ateliers et suites à donner	5
Caractérisation et amélioration continue de la qualité du produit	7
1. Dégustations de Gwell entre éleveurs	7
2. Validation des nouveaux producteurs de Gwell	7
3. Formation « Apprendre à maîtriser sa technologie en transformation laitière : outils de contrôle et de suivi des étapes clé de la fabrication »	8
4. Caractérisation microbiologique du Gwell via la thèse de Lucas Von Gastrow	9
5. Mise en place d'un protocole d'identification des causes de perte de Gwell	10
Elaboration d'un plan de contrôle : sélection d'un organisme de contrôle	11
Rédaction d'une note stratégique économique et technique	11
Présence de l'APPG au Salon International de l'Agriculture (SIA) 2020	12
1. L'APPG était présente sur le SIA 2020 avec les objectifs de	12
2. Autres événements avec participation APPG durant le SIA	12
3. Les réalisations pérennes réalisées à l'occasion du SIA 2020.....	12
4. Les investissements réalisés à l'occasion du SIA.....	14
5. Autres contributions de l'APPG dans le cadre du SIA 2020	14
Zoom sur la dégustation commentée de Gwell du 25 février 2020 au SIA	15

Coordonnées pour + d'informations :

Animateur : Stanislas Lubac ; Tél. 06.30.66.51.48 ; stanislas.lubac@gmail.com
Mail : contact@legwell.fr

Création de l'Association des Paysans Producteurs de Gwell, ... Et instauration d'une dynamique de projet

Jusqu'à fin 2018, le Gwell® était élaboré exclusivement à partir de lait de la race Bretonne Pie Noir, justifiant le fait que les projets aient été jusqu'à présent portés par l'UBPN. L'ouverture de la marque aux 4 races bovines locales, ainsi que la volonté de déposer une demande d'obtention d'un SIQO imposait – essentiellement pour une question de gouvernance - la création d'une structure indépendante, prémices du futur Organisme de Défense et de Gestion (ODG) du SIQO.

Les ODG étant classiquement des syndicats ou des associations, le choix de création d'une structure à statut associatif (Loi 1901) s'est rapidement imposé au collectif d'éleveurs.

L'Assemblée Générale Constitutive de l'Association des Paysans Producteurs de Gwell® (APPG) s'est déroulée le **10 avril 2019** à Bain sur Oust, en présence de 23 participants. A l'issue de cette Assemblée Générale, le 1^{er} Conseil d'Administratif, composé de 11 administrateurs, ainsi que le bureau, composé de 4 membres ont été désignés et élus.

L'APPG a été **déclarée en Préfecture d'Ille et Vilaine le 6 septembre 2019**. Elle est parue au Journal Officiel Association et Fondations d'entreprises le 14 septembre 2019 sous le numéro d'annonce 1033 (Cf. *Annexe 3*).

En 2019, l'APPG est constituée de **25 adhérents**, répartis en 4 collèges :

- Collège 1 : Producteurs Bretagne historique – *12 adhérents*
- Collège 2 : Producteurs hors zone / porteurs de projets – *5 adhérents*
- Collège 3 : Races bovines bretonnes – *3 adhérents*
- Collège 4 : Partenaires – *5 adhérents*

Depuis sa création, le Conseil d'Administration s'est réuni à 4 reprises.

Voyage d'étude au Salon Cheese (salon Slow Food - Bra, Italie)

Une délégation de **5 producteurs**, accompagnés de l'animateur de l'association, a participé au Salon Cheese du 19 au 21 septembre 2019 à Bra (Italie, région de Turin). Ce voyage d'étude a été organisé pour les raisons suivantes : d'une part la race Bretonne Pie Noir, associée à son produit emblématique - le Gwell®, est une sentinelle Slow Food¹ ; d'autre part, le thème de l'édition 2019 était celui des fromages naturels, composante fondamentale du Gwell® étant donné que ce dernier est élaboré à partir d'un ferment naturel indigène.

Les principaux objectifs :

- Présenter le Gwell® et l'APPG via l'organisation d'une **conférence** sous le format d'une table ronde et la participation à un atelier du goût ;
- Evaluer la pertinence d'une **implication de l'APPG au sein de Slow Food** ;
- **Rencontrer** membres et dirigeants de Slow Food, des acteurs de la gastronomie et de filières fromagères pouvant témoigner de leur expérience concernant l'obtention d'un signe officiel de qualité (cuisinier Juri Chiotti, Luc Falco de l'AOP Brousse du Rove, Carlo Pétrini, salariés de Slow Food...).



PHOTO 1 : ENTRETIEN ENTRE CARLO PETRINI, PRESIDENT DE SLOW FOOD INTERNATIONAL, ET DES MEMBRES DE L'APPG (CEDRIC BRIAND ET EGLANTINE TOUCHAIS)



PHOTO 2 : PARTICIPATION D'EGLANTINE TOUCHAIS, ADMINISTRATRICE DE L'APPG, A L'ATELIER DU GOUT SUR LES FROMAGES FRANÇAIS.

¹ <https://slowfood.fr/sentinelles-slow-food-producteurs-preservation-valorisation-produits-savoir-faire-alimentation-biodiversite/>

Révision du cahier des charges

La marque privée Gwell® dispose d'un cahier des charges depuis 2014. Néanmoins ce dernier nécessite une profonde révision pour satisfaire aux exigences Signe Officiel de Qualité.

En 2019, les producteurs de Gwell® - ainsi que quelques porteurs de projet - se sont concentrés sur la définition de règles de conduite d'élevage. Ces dernières ne figurent actuellement pas au cahier des charges.

Début 2020, un travail équivalent sur les règles d'élaboration du Gwell® a été entamé.

1. Des ateliers de travail visant des décisions consensuelles :

Une réunion co-animée par Stanislas Lubac (APPG) et Lucie Markey (IDELE) s'est déroulée le 20 novembre 2019 sur les **règles de conduite d'élevage**, sous le format d'ateliers de travail « tournants » structurés en 3 groupes. Chaque groupe a établi des propositions sur 3 thématiques préalablement définies, puis l'ensemble des propositions ont été discutées collectivement afin de valider des règles partagées par l'ensemble du collectif.

Une seconde réunion – animée selon la même méthodologie par Stanislas Lubac (APPG) et Pierre Legrand (Technicien fromager Tech'Lait) – a eu lieu le 22 janvier 2020 sur le **règles d'élaboration du Gwell®**.

2. Conduite d'élevage : définition de règles autour de 3 thèmes :

- Pratiques d'élevage et bien-être animal :
Règles concernant les races, les bâtiments, les traitements vétérinaires, les pratiques de traite, le bien-être animal et le volume de lait produit.
- Herbe et la gestion des prairies :
Règles concernant la part d'herbe pâturée, la nature et l'entretien des surfaces.
- Fourrages et concentrés
Règles concernant la nature et l'origine des fourrages et concentrés autorisés / interdits, l'alimentation des génisses et l'interdiction des OGM.

3. Elaboration du Gwell® :

Les règles portent sur les thèmes suivants :

- Nature du lait (race bovine, lait entier et pas d'achat de lait)
- Délai traite – fabrication
- Température et temps de pasteurisation
- Durée de refroidissement
- Le ferment
- Température et pourcentage d'ensemencement
- Température et durée d'étuvage

Ces règles devront être complétées par un dernier atelier de travail.

4. Bilan des ateliers et suites à donner :

Les lignes directrices du futur cahier des charges sont quasiment établies et ont été validées collectivement. La prochaine étape consistera à rédiger précisément le contenu de chaque point et à établir des seuils le cas échéant. Ce travail sera poursuivi au cours du second semestre 2020.



PHOTO 3 : RESTITUTION DES ATELIERS DE DEFINITION DE CONTENU DU CAHIER DES CHARGES, AXE CONDUITE D'ELEVAGE, LE 20 NOVEMBRE 2019

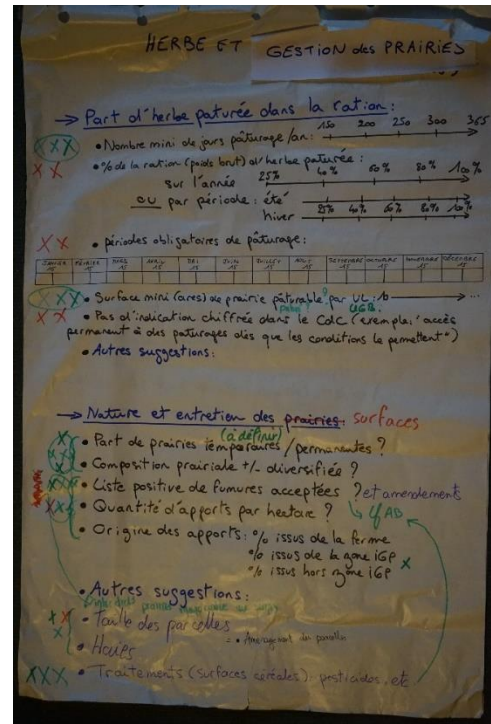


PHOTO 4 : BILAN DU THEME « HERBE ET GESTION DES PRAIRIES », LE 20 NOVEMBRE 2019

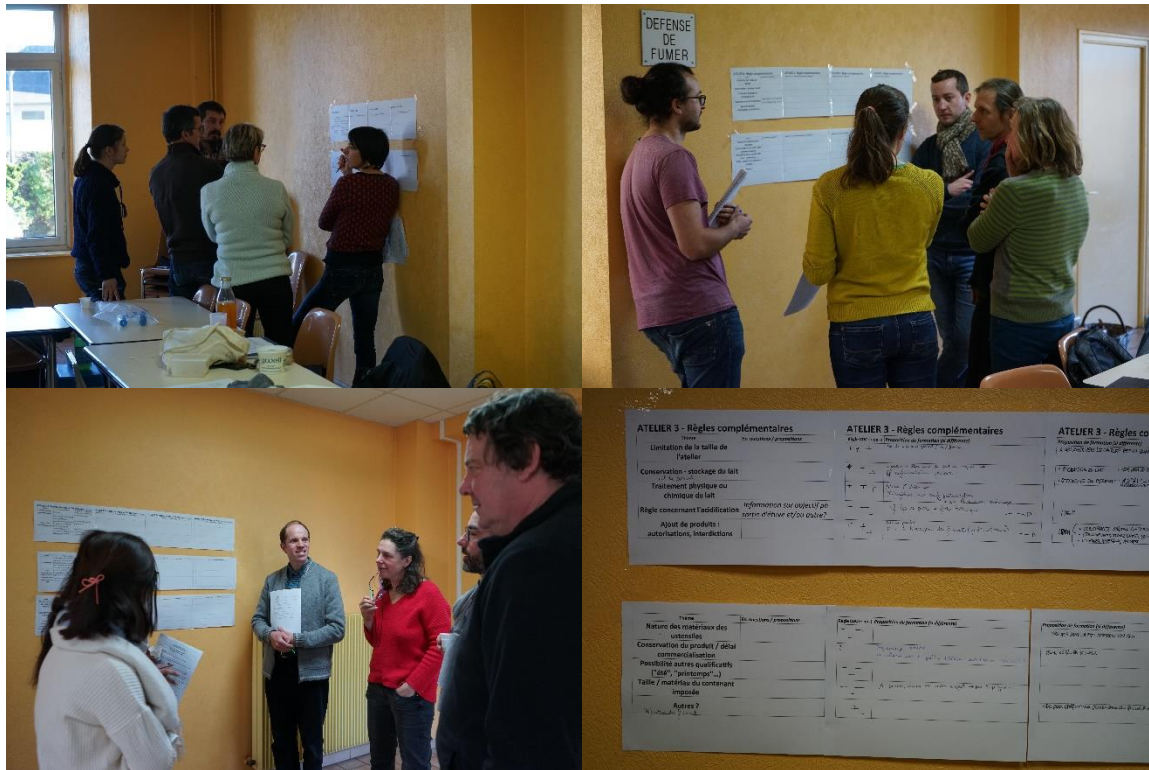


PHOTO 5 à 8 : ATELIERS DE DEFINITION DES REGLES D'ELABORATION DU GWELL, LE 22 JANVIER 2020

Caractérisation et amélioration continue de la qualité du produit

1. Dégustations de Gwell® entre éleveurs :

Les dégustations de Gwell® sont indispensables pour garantir l'authenticité et la typicité du produit, voire pour résoudre des problèmes de fabrication. Des dégustations de Gwell® amenés par les producteurs volontaires sont régulièrement organisées lors des Conseils d'Administration de l'APPG, et autres réunions de travail ou formation. L'objectif est ainsi de valider collectivement la qualité et la typicité des Gwell® de chaque producteur et d'identifier d'éventuelles dérives afin d'en discuter les causes. Cette démarche préfigure les futures dégustations qui seront mise en œuvre sous l'égide de l'organisme de contrôle lorsque le Signe Officiel de Qualité sera reconnu.

2. Validation des nouveaux producteurs de Gwell® :

Un protocole de validation des nouveaux producteurs de Gwell® a été formalisé afin de garantir la qualité et la typicité des nouveaux Gwell® mis en marché.

Ce protocole se compose de 4 étapes :

- Identification de l'opérateur auprès de l'APPG : le porteur de projet est invité à se faire connaître avant de débiter sa production afin de prendre connaissance des modalités de fabrication et commercialisation de Gwell®
- Validation du protocole de fabrication via un audit réalisé au laboratoire de transformation par 2 producteurs de Gwell® en activité (ou 1 producteur + l'animateur de l'APPG).
- Signature du cahier des charges de fabrication de Gwell®, signifiant l'engagement du producteur à en respecter les étapes.
- Dégustation du Gwell® par le Conseil d'Administration, qui en validera ou non la typicité, et par conséquent la possibilité de mise en marché sous le nom de Gwell®.

Compte-rendu d'audit interne	
Pour la validation du protocole de fabrication de Gwell® par un nouveau producteur	
Date :	
Nom/prénom de l'éleveur audité :	
Nom de la ferme :	
Noms/prénoms des administrateurs réalisant l'audit :	
- Administrateur 1 :	
- Administrateur 2 ou autre auditeur :	
Avis concernant le respect des règles du cahier des charges (rayer la mention inutile) :	
Favorable/Défavorable	
Si avis défavorable, lister les points non conformes :	

FIGURE 1 – EXTRAIT DE LA FICHE DE BILAN D'AUDIT DES NOUVEAUX PRODUCTEURS DE GWELL

AU 1^{ER} JUILLET 2020, 4 AUDITS ONT ÉTÉ MENÉS CHEZ DE NOUVEAUX PRODUCTEURS DE GWELL

3. Formation « Apprendre à maîtriser sa technologie en transformation laitière : outils de contrôle et de suivi des étapes clé de la fabrication »

Cette formation, faite par le technicien fromager Pierre Legrand au Centre de formation de l'EPL du Gros Chêne (Pontivy) le 14 mars 2019, a réuni 12 producteurs. Cette journée a permis de former les éleveurs à l'utilisation du pHmètre comme outil de suivi et de maîtrise du process de fabrication grâce à des apports théoriques et des travaux pratiques réalisés dans un hall technologique agro-alimentaire. Les éleveurs ont ainsi acquis des connaissances sur les protocoles de réalisation de mesures de pH, et sur l'interprétation d'une courbe d'acidification.

Cette journée a également abordé les points essentiels pour la réalisation d'une fiche technologique pour la fabrication du Gwell®.



PHOTOS 10 A 13 - FORMATION MAITRISER SA TECHNOLOGIE EN TRANSFORMATION LAITIERE, LE 14 MARS 2019

4. Caractérisation microbiologique du Gwell® via la thèse de Lucas Von Gastrow

La thèse de L. Von Gastrow porte sur l'évolution des communautés microbiennes au sein d'écosystèmes alimentaires. Les supports de cette thèse sont le Gwell®, et le pain au levain. En 2019, une expérimentation a été menée conjointement avec les éleveurs dans l'objectif d'évaluer l'**impact de la fréquence des repiquages** de Gwell® sur l'équilibre des populations microbiennes. Ce sujet présente un intérêt direct pour les éleveurs dans la mesure où cela leur permettra d'ajuster leurs pratiques de repiquages, qui ont un impact fondamental sur la résilience du Gwell®.

Les essais ont été pour partie menés en laboratoire, et pour partie en élevages. 3 producteurs de Gwell® ont ainsi fabriqué en parallèle 3 séries de Gwell® repiqués d'une part 3 fois par semaine, et d'autre part 1 fois par semaine. Ainsi, durant 4 semaines, des dénombrements microbiologiques et des suivis d'acidification ont été réalisés régulièrement afin d'observer les conséquences sur le produit.

Les résultats de cette expérimentation ont analysés début 2020 : un **article scientifique** est en cours de réalisation, et un **article de synthèse** destiné aux producteurs est en cours de finalisation et sera diffusé durant l'été 2020.

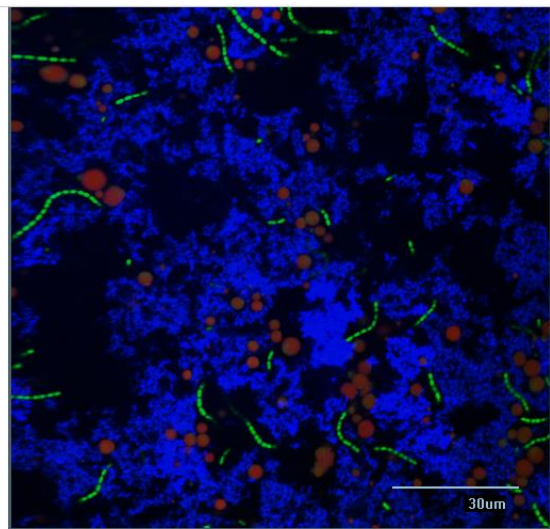


PHOTO 10 : PHOTOGRAPHIE D'UN GWELL OBSERVE AU MICROSCOPE A FLUORESCENCE (L. VON GASTROW)

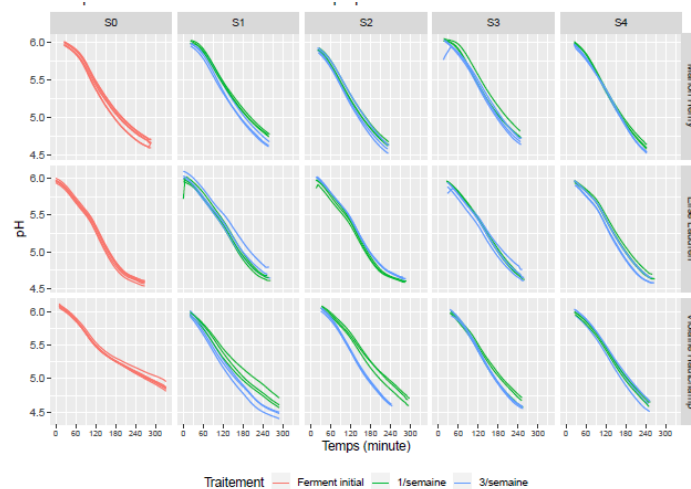


FIGURE 2 : EXTRAIT DE L'ARTICLE DE L. VON GASTROW SUR LA FREQUENCE DE REPIQUAGE DU GWELL. COURBES D'ACIDIFICATION DES GWELL DE L'ESSAI

5. Mise en place d'un protocole d'identification des causes de perte de Gwell®

Les producteurs de Gwell® sont ponctuellement confrontés à des « pertes » de Gwell®, qui se caractérisent par un produit qui ne coagule pas au bout du temps d'étuvage habituel. Lorsque cela se produit, les producteurs recommencent une nouvelle fabrication à partir d'un Gwell® récupéré chez un autre producteur. Pour comprendre les causes de ces pertes et en réduire autant que possible l'occurrence via l'identification de solutions, un protocole d'envoi d'échantillons pour analyses a été instauré.

Concrètement, dès qu'un éleveur perd un Gwell®, les producteurs remplissent un flacon et l'envoi sous enveloppe Chronopost au laboratoire STLO de l'INRA, qui réalise des dénombrements microbiens destinés à identifier l'origine du problème.

En 2019, ce protocole a été diffusé auprès des producteurs, et 10 enveloppes Chronopost pré-payées et accompagnées de pains de glaces ont été distribuées pour garantir la rapidité des envois.

Au 1^{er} juillet 2020, 2 Gwell® ont fait l'objet d'analyses, qui ont permis d'identifier les causes de dérives des Gwell® concernés, et 1 analyse est en cours.

« HotLine » Gwell Envoi en cas de perte pour analyses

Vous trouverez dans ce courrier :

- Une enveloppe Chronopost prépayée et pré-remplie à l'adresse du laboratoire :
UMR 1253 STLO – INRA Agrocampus Ouest (MN Madec)
65 rue de Saint-Brieuc - 35 042 RENNES Cedex
- Un tube de collecte d'échantillon.
- Un pain de glace.

Vous pouvez envoyer un échantillon de Gwell en cas de perte pour qu'il soit analysé au laboratoire, afin de comprendre ce qu'il se passe lorsque l'on perd le Gwell.

Merci de nous prévenir par mail si vous envoyez un échantillon :
lucas.von-gastrow@inra.fr, et marie-noelle.madec@inra.fr

Indications pour la prise d'échantillon et l'envoi :

- 1- Bien mélanger un pot de Gwell, y compris la crème en surface,
- 2- Remplir le tube fourni entre 40 et 50mL, et le conserver au frigo jusqu'à l'envoi.
- 3- Placer dans l'enveloppe Chronopost :
 - Cette fiche complétée.
 - Le tube de Gwell
 - Le pain de glace conservé préalablement au congélateur.
- 4- Envoyer l'enveloppe Chronopost prépayée avant la relève du courrier, pour éviter que l'échantillon ne reste trop longtemps dans le bureau de poste.
Ne pas faire d'envoi le vendredi (réception le lundi = trop tard)

Informations pour appuier l'interprétation des résultats :

- Nom :
- Date de fabrication :
- Quels sont les symptômes ? (Qu'est-ce qui vous fait dire que votre Gwell est en cours de perte ?)

- Temps de prise (ou temps d'étuvage si le Gwell n'a jamais pris – à préciser) :
- Date de fabrication du Gwell utilisé comme ferment pour la fabrication de l'échantillon envoyé :
- (Facultatif) Hypothèses sur la perte du Gwell :

FIGURE 3 : PROTOCOLE D'ENVOI D'ECHANTILLONS DE GWELL POUR ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Elaboration d'un plan de contrôle : sélection d'un organisme de contrôle

La rédaction du plan de contrôle d'un Signe Officiel de Qualité est une étape fondamentale du projet. Ce plan de contrôle vise à garantir le respect du cahier des charges défini. La première étape du projet a consisté en 2019 à mettre en concurrence 2 organismes de contrôles (OC). Les OC qui ont été contactés, et rencontrés respectivement le 29 octobre et le 12 novembre 2019 par l'animateur et 2 membres du bureau de l'APPG sont Certipaq et Bureau Veritas. Le Conseil d'Administration de l'APPG a acté le choix de Certipaq.

Rédaction d'une note stratégique économique et technique

Avant d'entreprendre la démarche officielle d'obtention d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine, des contacts réguliers ont été entretenus avec l'antenne INAO de Nantes, en charge du suivi du projet.

Pour officialiser la démarche un 1^{er} document a été rédigé durant le 1^{er} semestre 2020, et sera transmis à l'INAO au cours de l'été 2020. Il s'agit d'une note stratégique économique et technique qui décrit en 11 pages le projet de l'APPG, ainsi que ses conséquences. Ce dossier comporte les 9 parties suivantes :

- Le Gwell® et la genèse du projet d'obtention d'un SIQO
- Le contexte de la filière en quelques chiffres clés, et la démarche SIQO
- La démarche d'obtention d'un SIQO : pourquoi une telle démarche, et quels effets attendus ?
- Le choix d'un SIQO valorisant un ancrage territorial fort, l'AOP
- Positionnement actuel et visé du Gwell par rapport à ses principaux concurrents
- Les opérateurs impliqués dans le projet SIQO, et leur organisation pour mener à bien le projet de SIQO
- Faisabilité économique du projet
- Outils et actions prévus pour assurer le développement durable de la démarche
- Impacts économiques, sociaux et environnementaux attendus sur le territoire

Présence de l'APPG au Salon International de l'Agriculture (SIA) 2020

1. L'APPG était présente sur le SIA 2020 avec les objectifs de :

- **Rencontrer des ODG** en vue de bénéficier de leur expérience sur la démarche d'obtention d'un Signe Officiel de la qualité et de l'Origine. Délégation de 3 producteurs de Gwell® + l'animateur de l'APPG. Les 5 ODG rencontrées sont : AOP Brousse de la Rove, IGP Raclette de Savoie, AOP Kintoa, AOP Brocciu, AOP Ossau Iraty
- **Organiser 3 dégustations** de Gwell® en public sur le stand de l'UBPN, les 23, 27 et 29 février. Environ 300 personnes ont participé à ces dégustations.
- **Organiser une dégustation commentée de Gwell® ainsi qu'une présentation de l'APPG** et du projet de l'association. 19 partenaires ont participé à cet événement sur invitation, dont voici la liste :

2. Autres événements avec participation APPG durant le SIA :

- Participation à un **atelier de cuisine** sur le stand Pays de la Loire (recette à base de Gwell®)
- **Emission radio** le marché de François-Régis Gaudry sur France Inter

<https://www.franceinter.fr/emissions/le-marche-de-francois-regis-gaudry/le-marche-de-francois-regis-gaudry-07-mars-2020>

3. Les réalisations pérennes réalisées à l'occasion du SIA 2020

- **Exposition de 5 photos** grand format imprimées sur Dibond
- **Mémo « Parler du Gwell® »** : version courte + 1 version plus longue à finaliser.
- **Carte de répartition des producteurs de Gwell®**

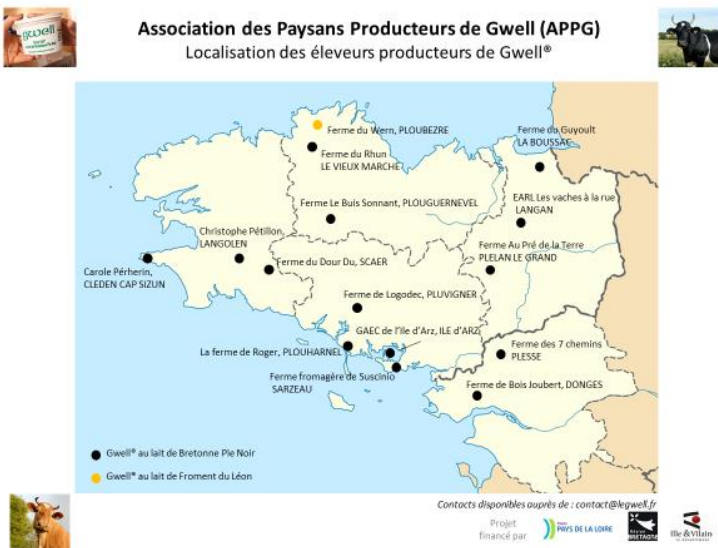


FIGURE 4 : CARTE DE REPARTITION DES PRODUCTEURS DE GWELL



PHOTOS 11 A 15 : EXPOSITION PHOTO SUR LE GWELL

4. Les investissements réalisés à l'occasion du SIA

Le matériel suivant a été acheté pour ce salon, mais servira aux futurs événements auxquels participera l'APPG :

- Vitrine réfrigérée
- Enceinte sono portable
- Ardoise pour présenter les animations
- 5 photos grand format



PHOTOS 16 : ACHAT D'UNE VITRINE REFRIGEREE
POUR SALONS ET AUTRES EVENEMENTS

5. Autres contributions de l'APPG dans le cadre du SIA 2020 :

- Appui pour l'**organisation du stand** de l'UBPN, qui accueille l'APPG : réalisation d'un plan sur logiciel Sketchup, exposition photo.
- **Dégustations commentées de viande** de Bretonne Pie Noir sur le stand de l'UBPN.

Zoom sur la dégustation commentée de Gwell du 25 février 2020 au SIA

La dégustation avait pour objectif de présenter la nouvelle Association des Paysans Producteurs de Gwell et le projet d'obtention d'un signe de qualité à l'ensemble des partenaires : financeurs, cuisiniers, fromagers, journalistes, associations et organisations partenaires,...

Cet événement s'est déroulé lors du salon international de l'agriculture, dans une salle réservée pour l'occasion.

La dégustation s'est articulée autour de 3 parties, présentées par Marion Henry, Cédric Briand, Nicolas Guérin et Xavier Hamon, et animées par Stanislas Lubac :

- **Le Gwell® un produit à déguster tous les jours:** dégustation d'un Gwell nature, accompagné de miel, confiture, pomme et galette de sarrasin toastée
- **Le Gwell® un levain qui transmet sa typicité :** dégustation de produits élaborées à partir de Gwell : crème crue, beurre, 3 fromages
- **Le Gwell®, composante de préparations culinaires:** dégustation de divers plats cuisinés avec du Gwell

Le projet a été présenté aux 19 personnes suivantes :

Mathieu	Plantive	Terroirs d'Avenir
Pascale	Brevet	Terroirs d'Avenir
Maxime	Minne	Terroirs d'Avenir
Adrien	De Genouillac	Terroirs d'Avenir
Olivier	Roellinger	Maisons de Bricourt
Augustin	Denous	Fromagerie Escudier
Florent	Piard	Cuisinier Les Résistants
Patrice	Gelbart	Président Alliance cuisiniers SF
Tiphaine	Briand	Ancienne responsable SF internat.
Clémence	Morinière	Races de Bretagne
Romain	Le Cordroch	Cuisinier Mumi
Adrien	Trucas	Certipaq
Bruno	Lahanque	Collège culinaire de France
Jacky	Mège	Technicien fromager
Julien	Grayo	CRAPAL
Jean-Bernard	Maïtia	Eleveur fromager
Marcella	De Vita	Acheteur Terroirs d'Avenir
Anne-Claire	Branellec	CR Pays de la Loire
Patricia	Maussion	CR Pays de la Loire

Les pages suivantes illustrent la dégustation en photos, et présentent des extraits de paroles échangées au cours de cet événement

Dégustation commentée de Gwell

Mardi 25 février 2020

Préparation de la dégustation



Emotion – Rapport à l'enfance

- Goûts qui remontent à ma petite enfance
- Apprécié des enfants
- On peut être très petit, très âgé, on va l'aimer
- Evoque à chacun, en fonction de son passif, des émotions
- Là j'ai mangé quelque chose qui me touche, qui m'émeut.
- On touche l'intime, l'émotion, grâce à l'énergie que vous mettez dedans.
- On se fait bousculer dans nos certitudes
- Le Gwell me va droit au cœur, il est réconfortant

Santé

- Produit très sain
- Aspect sain du Gwell

Description du Gwell

- Soyeux, acidité
- Dimension soyeuse évidente. Un produit lactique soyeux et acidulé, c'est assez rare.
- Au nez, le Gwell est la fleur du lait
- Très floral, vivant et singulier
- Tranché très particulier : typicité non connue en dehors de quelques préparations japonaises au lait de soja.
- Le sublime du fade
- Parallèle avec le gras du porc blanc de l'ouest
- Un produit qui nous représente.



Dégustation commentée de Gwell
Mardi 25 février 2020

1^{ère} assiette de dégustation et prises de parole



Consommer le Gwell

- Se marie bien avec le salé, le sucré, l'iodé.
- A quelle température le servir ? Approfondir selon l'utilisation
- Ce qu'on aimerait porter en bouche quand on a 40 de fièvre. Quand on est grippé, qu'on ne peut rien avaler, cette saveur là, on peut l'avaler
- Sa dernière bouchée avant son ultime instant
- Produit exceptionnel dans le cadre des menus appétents (ex : malades, chimio,...) car le Gwell est accepté grâce au côté acidulé
- Avec le Gwell on peut remettre du sens dans la cuisine du quotidien.
- Apport d'une touche de fraîcheur, d'acidité produit qui invite à l'ouverture vers les autres cuisines

SIQO

- C'est une formidable nouvelle pour la Bretagne, pour le Massif Armoricaïn
- Ce projet est une excellente nouvelle : c'est le tout début de quelque chose.
- C'est le début d'une aventure, transmettons la.
- Le SIQO est une étape, pas une fin en soit. C'est un outil.

Terroir - tradition - modernité

- Avec une race, un ancrage, un terroir, cette microflore on arrive à révolutionner quelque chose
- Il n'y avait pas de camembert il y a 250 ans. La tradition, le terroir est un acte de création posé à un instant donné
- Le patrimoine n'est pas une notion de passé, c'est une notion moderne.



Dégustation commentée de Gwell

Mardi 25 février 2020

Intervention des participants



Valeurs - Transition

- Défendre nos valeurs collectives paysannes, artisanales, de mangeurs
- On a tous les éléments qui motivent la transition culinaire et alimentaire
- Le Gwell doit rester un produit unique, dans des fermes à taille humaine, avec une race à taille humaine.
- Innover avec des goûts qu'on n'a pas dans d'autres régions
- On a un trésor dans les mains, et je pense que c'est l'agriculture de demain

Le rôle des restaurateurs

- Exemplarité à tenir de la part des restaurateurs : si nous on ne le fait pas, qui va le faire ?
- Est-ce qu'on décide de changer le mobilier, ou est-ce qu'on donne ce beurre là ?
- Faire des lettres d'engagement sur des volumes et des prix, sur plusieurs années.
- Rôle des cuisiniers : être co-acteur, agir avec les paysans, via l'économie de leurs entreprises, via la formation
- Partager l'ambition, mais aussi le risque ! Aller plus loin, co-investir.
- Ces discussions ne doivent plus être qu'entre nous. Elles doivent sortir de nos petits milieux et gagnent les autres milieux. : il faut les ancrer dans les fondements des métiers.



Dégustation commentée de Gwell
Mardi 25 février 2020

3^{ème} assiette : préparation culinaires à base de Gwell



Micro-organismes , Biodiversité

- Parallèle avec les vins naturels. L'essentiel du travail, c'est de récupérer le vivant de la terre
- Le rôle du restaurateur, c'est défendre la biodiversité au sens large.
- On parle de races locales, semences paysannes, mais on parle peu de la biodiversité qu'on ne voit pas

Pratiques d'élevage

- Forte influence du pâturage à mettre en avant

Communication

- Signer le Gwell, un peu comme un vigneron. Le Gwell de chez...
- Territoire extraordinaire de goûts, d'émotions, en phase avec la nature
- Notion de fromage vivant (parallèle avec les vins nature). Réensemencer les lait de Bzh et de France, quelle belle idée !

Produits faits avec le Gwell

- Le Gwell assoit les fromages dans leur terroir
- Surprise très positivement par la couleur des produits
- Fromages avec personnalités très marquées odeur de cave coopérative lors des vendanges.
- Odeur de moût de raisin, de résidus de fermentation.
- Longueur en bouche impressionnante