

Note au réseau

04/10/2017

Un 20^{ème} anniversaire sous le signe du lait cru à Cheese



A l'occasion de ses 20 ans, le salon international des fromages Cheese a rassemblé du 15 au 18 septembre dernier plus de 300 000 visiteurs sous le signe du lait cru via des espaces de vente uniquement de fromages à base de lait cru.

Cette véritable foire aux fromages organisée tous les deux ans par Slow Food dans la petite ville de Bra, berceau de ce mouvement international, veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société.

De nombreux amateurs venus déguster des produits de grande qualité

Durant tout le week-end, amateurs, mais aussi consommateurs les plus avertis ont pu découvrir une variété incroyable de fromages au lait cru italiens, européens et mondiaux. Du côté des professionnels, on comptait plus de 50 pays représentés par leurs producteurs, affineurs ou encore grossistes.

L'évènement a été ponctué de conférences avec un programme riche autour des problématiques des produits au lait cru et de la sélection des ferments notamment sur les questions relatives aux ferments indigènes. Un espace était d'ailleurs dédié aux produits naturels : fromages au lait cru, produits sans ferments industriels, vins naturels obtenus sans levures de vinification sélectionnées, jambons sans nitrates, nitrites...

Une allée consacrée aux produits sentinelles

La protection des techniques traditionnelles, des espèces locales, des produits artisanaux et des paysages ruraux, est un projet cher à Slow Food. Représenté lors de cette édition par plus de 50 produits venus de toute l'Italie et d'autres pays, les « sentinelles » ont émerveillé les papilles des visiteurs.

Parmi celles-ci, la Brousse du Rove n'est pas en reste. Malgré l'absence de stand à son effigie du fait des faibles volumes, Luc Falcot et François Morel, 2 des 8 producteurs de ce fromage caprin provençal, étaient présents pour faire le point sur l'avancée de son dossier d'AOP.



Le GBPH européen sur la scène internationale



C'est lors de la conférence intitulée « de la PAC aux règles d'hygiène : besoins des petits producteurs dans l'UE » que le GBPH européen rédigé au sein de FACE Network grâce à l'implication de la FNEC a été présenté. L'occasion pour les producteurs présents d'exprimer les difficultés dans leur pays vis-à-vis de l'incohérence de certaines règles d'hygiène pour la production laitière fermière ou artisanale.

Plus d'informations sur la diffusion du GBPH européen dans notre note dédiée : bit.ly/DiffFrGBPH