

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

J-23 POUR SAUVEGARDER LES FROMAGES NATURELS DE FRANCE EN DANGER DE DISPARITION AUX CÔTES DE LEURS PRODUCTEURS !

L'association Fromages Naturels de France est une Communauté de Slow Food. Elle a pour objectif d'animer, de développer et de structurer le réseau des « fromages naturels » français en danger de disparition, nommés Sentinelles par Slow Food.

Qu'est-ce qu'un fromage naturel selon l'association ?

Un fromage naturel est un fromage fermier de tradition, resté au plus près de sa recette d'origine et élaboré à partir du lait cru de races locales nourries sur la ferme ou en pastoralisme. Il est le produit de terroirs hérités d'une longue tradition fermière, travaillé passionnément dans des fermes familiales. Un fromage naturel est donc un fromage d'exception, un trésor de biodiversité, et il se trouve que certains sont en danger de disparition !

Il y a urgence à préserver ces merveilleux fromages aux côtés de productrices et de producteurs passionnés par leur métier.

Il existe en France une trentaine de « fromages naturels » en voie d'extinction, c'est-à-dire qu'il ne subsiste plus que quelques fermes qui conservent la recette d'origine, perpétuant un savoir-faire typique de nos terroirs.

L'association internationale Slow Food a déjà répertorié six de ces fromages en danger et leur a attribué le statut de Sentinelles, définies comme des « produits artisanaux de qualité à risque de disparition, réalisés selon des pratiques techniques et culturelles traditionnelles »

L'association Fromages Naturels de France entend soutenir les Sentinelles existantes et intégrer de nouveaux fromages à la liste des Sentinelles pour mieux soutenir leurs producteurs et productrices.

Pourquoi sauvegarder les 6 producteurs sentinelles Slow Food ?

A travers les 6 producteurs de fromages Sentinelles Slow Food que l'association Fromages Naturels de France met en avant dans cette campagne, ils souhaitent aider à :

- sauvegarder la biodiversité des races bovines, caprines et ovines productrices des laits de ces fromages
- sauvegarder la biodiversité des prairies, garrigues, estives et alpages
- sauvegarder la biodiversité microbienne des laits et des fromages
- sauvegarder les savoir-faire ancestraux et les goûts, grâce à une typicité différente d'une ferme à l'autre
- sauvegarder les paysages, les animaux nourris et traités dans des prairies propres

Contacts presse :

Nicolas Floret Président de l'Association nicolas@fromages-naturels.org - +33 7 85 43 87 45
Valentine Chevrier valentine@gaiaculinaries.fr - +33 6 30 79 37 40

- sauvegarder la diversité des producteurs eux-mêmes, des fermiers et fermières indépendants et aider des jeunes à suivre leurs exemples.

J-23 avant la fin de la campagne Miimosa

Pour un “fromage naturel”, le lait, ni réfrigéré ni trop réchauffé, est naturellement riche en ferments lactiques. Travaillé à cru juste après la traite ou laissé à maturer jusqu’à la traite suivante, c’est un super aliment, vivant !

Ce savoir est en voie de disparaître à cause notamment de plusieurs facteurs :

- La difficulté à trouver du fromage naturel versus la facilité de trouver des fromages industriels à prix bas,
- Seulement 75% des AOP fromagères françaises sont au lait cru,
- La faible représentativité des producteurs de fromages fermiers dans les instances de décision de certaines AOP,
- Le prix du foncier....

Les Objectifs de leur campagne :

PALIER 1 / 10 000€

- SALON INTERNATIONAL CHEESE’21 : Location d’un stand pour présenter les 6 Sentinelles françaises au salon CHEESE’21, organisé par Slow Flood et 100% dédié au lait cru > Le but étant de présenter ces fromages au monde, de les valoriser et de pouvoir les préserver au regard du public (privé et professionnels)
- FORMATIONS : Réalisation de supports de formation pour transmettre les savoir-faire et les recettes traditionnelles des « fromages naturels » et support à la rédaction de cahiers des charges dédiés. Organisation de stages professionnels chez les producteurs partenaires pour les jeunes qui souhaitent se lancer dans ce métier.

PALIER 2 / 20 000€

- RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT Support au montage de participations à des appels à projets pour la collecte, la culture et la conservation de ferments natifs des fermes de production, garants de la typicité des fromages.
- CIRCUITS-COURTS Etudes et mise en œuvre des solutions concrètes pour mieux valoriser les fromages Sentinelles, comme le développement de l’utilisation des circuits courts.
- IDENTIFICATION DE NOUVEAUX FROMAGES SENTINELLES Identification et mise en place de nouvelles Sentinelles, pour protéger encore plus de fermes de production de « fromages naturels ». Support à la création et à l’animation des communautés des fromages Sentinelles.

Date de fin de la campagne : 10 Juillet

Obligation de résultat : 60% de la campagne doit être atteint sans quoi la campagne est annulée

Contacts presse :

*Nicolas Floret Président de l’Association nicolas@fromages-naturels.org - +33 7 85 43 87 45
Valentine Chevrier valentine@gaiaculinaries.fr - +33 6 30 79 37 40*

Liens utiles :

- Campagnes > <https://www.miimosa.com/fr/projects/sauvons-les-fromages-naturels-de-france>
- Article de blog >
<https://fromages-naturels.org/affiche-campagne-de-crowdfunding-miimosa/>
<https://fromages-naturels.org/campagne-crowdfunding-miimosa/>
- Vidéo pour la campagne > <https://www.youtube.com/watch?v=gfDI6mmMZIY>
- Réseaux sociaux :
 - o Instagram <https://www.instagram.com/fromagesnaturels/>
 - o Facebook <https://www.facebook.com/fromagesnaturels>
 - o LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/fromages-naturels-france/>
 - o Youtube
<https://www.youtube.com/channel/UCZkDuNOOy9nvgzKPBDLsfmQ>

Contacts presse :

Nicolas Floret Président de l'Association nicolas@fromages-naturels.org - +33 7 85 43 87 45
Valentine Chevrier valentine@gaiaculinaries.fr - +33 6 30 79 37 40