

PROSE- ACCOMPAGNEMENT DU PROJET SENTINELLE CAMEMBERT FERMIER NATUREL

Date de mise à jour : 15/03/2022

Esplanade de la Paix - 14032 CAEN



Identification du projet

Porteur de projet
Université de Caen Normandie

Responsable du projet
Université de Caen Normandie

Esplanade de la Paix - 14032 CAEN

isabelle.jamme@unicaen.fr

02 31 56 50 82

Localisation géographique

Régional

Normandie
Principale zone géographique (GO PEI)
FR251 - Calvados
Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)
FR253 - Orne

Programme de développement rural
Basse-Normandie

Fonds
FEADER

Mesure
Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou
réalisation de projets d'un groupe
opérationnel PEI-AGRI

Thèmes
Coopération, recherche et innovation
Agriculture
Alimentation
Economie

Thème PEI
Système de production agricole
Qualité des aliments / transformation et
nutrition
Compétitivité et diversification de l'agriculture
et de la foresterie

Statut
En cours

Début du projet
01/01/2021

Fin du projet
31/12/2024

Coût total
139 830,00€

Description du projet

Contexte et objectif

Ce projet concerne la production de camembert au lait cru, bio, de vaches normandes, nourries à l'herbe et au foin de la ferme, avec une ration minimum de grain voire pas du tout, sans ensilage, conférant ainsi au lait une grande diversité microbienne propre à chaque ferme.

Il s'agit d'accompagner les producteurs de « Camembert fermier naturel » dans le développement de leur identité et de l'activité par la mise en place de pratiques spécifiques et l'organisation d'un collectif dans la démarche.

Description du projet et de ses activités

Le développement de l'identité passe par l'introduction d'une alternative aux ferments commerciaux au profit des ferments issus de chaque ferme, permettant ainsi de produire des fromages dont la diversité microbienne représentera la signature de chaque ferme.

Une organisation sera ensuite mise en place visant à structurer, développer et promouvoir une communauté de producteurs de « Camembert fermier naturel » autour d'un cahier des charges, partage et des pratiques communes.

La finalité sera d'accompagner un collectif de producteurs dans une optique de développement de la gamme de ferments et du travail sur le cahier des charges et le circuit de vente. Les différentes étapes sont les suivantes:

Etape 1 : animation et pilotage du projet

Etape 2 : définition des besoins des producteurs (par des interviews)

Etape 3 : travail sur des ferments complexes et spontanés (collecte d'échantillons, détermination de protocoles)

Etape 4 : travail sur des ferments complexes assemblés (collecte de bactéries, élaboration d'associations)

Etape 5 : travail sur des ferments validés en fabrications pilotes

Etape 6 : travail sur le cahier des charges pour le Camembert fermier naturel

Etape 7 : diffusion des résultats

Etape 8 : transfert aux producteurs

Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
Université de Caen Normandie Esplanade de la Paix - 14032 CAEN isabelle.jamme@unicaen.fr 02 31 56 50 82		Basse-Normandie	Institut de recherche
GAEC DU CHAMP SECRET La Novère - 61700 CHAMPSECRET mercierlanovere@gmail.com 02 33 37 60 19		Basse-Normandie	Exploitant agricole

Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2021

