

► **Casgiu Casanu :?**
un programme complet pour le soutien
aux fermiers

Parce que le propre du producteur fermier est d'être éleveur, transformateur et vendeur de ses produits, Casgiu Casanu propose un ensemble d'actions concrètes qui leur permettent de maîtriser au mieux toutes les facettes de leur métier :

- Informer et former les éleveurs ;
- Soutenir la commercialisation des produits ;
- Valoriser le métier et les produits auprès du grand-public ...



Retrouvez un tas d'informations et les contacts de nos producteurs fermiers sur notre site internet :

www.casgiucasanu@yahoo.fr

Dans vos commerces vous pouvez nous reconnaître par notre logo spécifique :



Pour nous contacter :

Téléphone : 06 25 62 18 34/04 95
25 65 74

Messagerie : casgiucasanu@yahoo.fr



« Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
L'Europe investit dans les zones rurales ».

Conception : Cesari Caroline
Crédits photographies : François Ballestrière,
V.Biancarelli/Graphit, Casgiu Casanu,
Les producteurs

Découvrez les différentes
étapes de fabrication du
fromage fermier avec



Mais déjà, qu'est ce qu'un fromage fermier ?

« Le fromage fermier est fabriqué par le berger avec le seul lait de son troupeau, transformé sur le lieu de son exploitation, selon les techniques traditionnelles... »

De la mise bas à la commercialisation de ses produits, le producteur fermier réalise sur sa ferme toutes les étapes d'élaboration du fromage !

De la mise bas à la commercialisation



La mise bas :

En général, en octobre naissent les agneaux et en novembre les cabris

Quand les petits ne têtent plus, vient le moment de la traite



Le travail en fromagerie peut enfin commencer



La commercialisation : le producteur vend directement à la ferme, ou bien à des magasins, ou encore sur des foires

Les principales étapes de fabrication du fromage

L'emprésurage



Le décaillage

Le moulage



L'égouttage



Le salage



L'affinage

Fromage du jour de la fabrication



J+3



J+21



Certains types de fabrication nécessitent des séances de lavage



Fromages à divers stade d'affinage

