



Communiqué de presse

La Franche-Comté participe pour la première année à la Fête du lait bio : un événement Printemps Bio* du réseau F.N.A.B.** !

La 13^{ème} édition de La Fête du Lait Bio aura lieu le **dimanche 4 juin 2017** dans 7 régions françaises: Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Auvergne-Rhône Alpes, Ile de France, Midi-Pyrénées, et **pour la première fois en Franche-Comté.**

Venez partager un petit déjeuner idéal, bio et local à la fromagerie bio du Val de Loue à Grange de Vaivre (39).

La fromagerie du Val de Loue : l'histoire d'un engagement « écolo-socialo-durable »...

Six producteurs ont créé la Fromagerie bio du Val de Loue en 1998, avec une idéologie principalement écologique, et permettant de valoriser les pratiques d'une agriculture biologique mises en place dans leurs fermes. **Les producteurs ont ainsi décidé que la fromagerie serait le reflet de leurs pratiques agricoles respectant l'environnement.**

Ainsi, la coopérative transforme uniquement du lait provenant de **l'agriculture biologique** et c'est pour cette raison qu'elle a pu être construite alors que le litrage annuel de départ n'était que de 1 million de litres de lait. Aujourd'hui la production annuelle a doublé !

Aussi, la génératrice de la fromagerie fonctionne grâce à la **combustion de granulés de bois** et les eaux de fabrication sont retraitées sur place **par oxygénation** : des bactéries digèrent les micro-éléments présents dans les eaux. L'eau est alors épurée à 97 % et peut donc rejoindre directement le cour d'eau voisin de la fromagerie.

A la fromagerie du Val de Loue, on fabrique du Comté bien sûr, mais aussi du Morbier, de la tome, de la raclette, du fromage blanc et du beurre. Les fromages sont confiés pour l'affinage à la maison MarcelPetite. Tous les produits fabriqués sur place se retrouvent au magasin. Le reste de l'offre fait de cette fromagerie une **véritable "cave à gourmets", essentiellement dédiée au bio et aux produits alimentaires artisanaux de son terroir** : vins, miels, salaisons, confitures, bières...

A l'occasion de la fête du lait, venez découvrir le travail de Franck le fromager, avec l'appui des vendeuses, l'atelier de fabrication et les caves de pré-affinage.

Le P'tit déj' Fermier sera servi de 9h à 12h,

et pour les gourmands, des pizzas bio pourront être dégustées sur place à partir de midi !

Au programme également : Marché bio et artisanal, Mini-Ferme, jeux et animations musicales.

*Manger bio, c'est bon ! Bon pour l'environnement, la santé et les papilles. Mais pas seulement. À l'occasion de la Fête du Lait bio, venez découvrir que **manger bio c'est aussi bon pour le lien social, le tissu rural, l'économie locale et le maintien d'une activité agricole pérenne.** L'occasion de **découvrir les coulisses d'une fromagerie biologique** et les garanties que ce mode de production apporte aux consommateurs, mais aussi de déguster de délicieux produits bio locaux : fromage blanc, beurre, confiture, miel, pain...*

Plus d'infos : <http://www.interbio-franche-comte.com/1491495123.html> - <http://fete-du-lait-bio.fr/>

RDV dès 9h à la fromagerie bio du Val de Loue 39600 Grange de Vaivre

Contacts Presse : Pierre-Emile Bigeard, producteur laitier, 06 23 49 30 62

Christelle Bobillier, chargée de communication 06 47 22 89 26

* Campagne Nationale coordonnée par l'Agence Bio

** Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

