CENTRE DE RESSOURCES POUR LES PRODUITS FERMIERS ET ARTISANAUX EN SUÈDE

ELDRIMNER

UNE NOURRITURE BONNE, HONNÊTE ET VRAIE

Il y a quelque chose de magique dans la fabrication fermière et artisanale. Cela dépend en grande partie du fait que l'on essaie de "dompter" un processus biologique à évolution constante et difficile à prévoir. Réussir ce domptage, en apprendre de plus en plus, se rapprocher chaque jour un peu plus de la maitrise du processus de transformation, donne toute sa satisfaction au boulanger, au fromager, au confiturier, au charcutier et au transformateur poissonier.

Le producteur fermier et l'artisan travaillent à partir d'ingredients naturels et utilisent des processus naturels. Cela implique une adaptation à la matière première du jour et ses variations. La composition et la qualité du lait varient selon le cycle de lactation de la vache, de la chèvre ou de la brebis. Ou encore selon leur alimentation et le climat de la région. Pour la viande et la charcuterie cette varitation dépend de la race, de la nourriture et de l'abbatage. Le grain varie selon la sorte, les conditions de cultivation et le séchage. Les fruits et les légumes varient aussi selon les méthodes de culture et les récoltes.

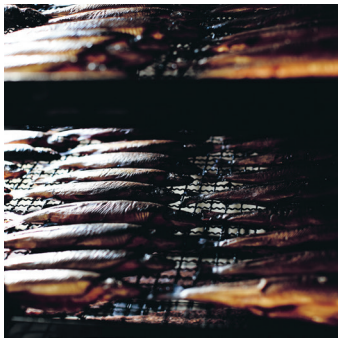
On ne standardise pas la matière première dans la transformation fermière et artisanale. On travaille à partir d'ingredients provenant presque exclusivement de sa propre fèrme ou de la région. On prend la nature à son aide et se sert de la temperature, du temps, de l'acidité et autres élements naturels. On utilise les propriétés des organismes microbiens comme les bactéries lactiques, les moisissures et la levure.

En transformation fermière et artisanale on utilise également beaucoup les métodes traditionelles de conservation comme le séchage, le fumage, l'acidification, le salage ou le conditionnement étanche.

Tout cela nécessite une connaissance théorique sur la chimie alimentaire et la microbiologie ainsi qu'un grand savoir pratique et la faculté de suivre ce qui se passe dans la cuve à fromage, dans le pétrin, dans la chaire à saucisse ou dans la marmite. Et peut être le plus important, une grande passion et dévotion pour la fabrication et les produits finis.

La transformation fermière et artisanale rend justice au mot aliment dans son sens propre: qui sert à entretenir la vie. Les produits fermiers et artisanaux ne sont pas seulement des produits naturels sans ajoux chimiques. Ni uniquement des produits exclusifs ou des "spécialités". C'est de la nourriture bonne, honnête et vraie.

Bodil Cornell
Directrice



L'ACTIVITÉ D'ELDRIMNER

FORMATION ET INSPIRATION

Notre programme de formation couvre tous les aspects essentiels du métier d'artisan; de la fabrication à l'activité professionnelle.

FORMATION PROFESSIONNELLE (1 an)

FORMATION DE BASE (5 semaines)

STAGES APPROFONDISSEMENT (1–5 jours)

STAGES DE BASE (1–5 jours)

STAGES DÉBUTANT (1–5 jours)

STAGES SUR SUJET PARTICULIER

VOYAGES D'ÉTUDES en Suède et à l'étranger

OUVRAGES ÉDUCATIFS

SOUTIEN ET CONSEILS

DIALOGUE AVEC LES AUTORITÉS
afin de faciliter et promouvoir la fabrication des produits fermiers et artisanaux.

CONSEILS GRATUITS PAR TÉLÉPHONE
"d'artisan à artisan" en fromagerie, boulangerie, charcuterie, transformation des fruits et légumes, transformation du poisson, règlementation, aménagement des ateliers de fabrication.

INFORMATION ET MARKETING

CONCOURS NATIONAL DES PRODUITS FERMIERS ET ARTISANAUX
Concours de produits ouvert à tous les pays nordiques.
Créé et organisé par Eldrimner depuis 1996.

JOURNÉES DES PRODUITS FERMIERS ET ARTISANAUX
Journées d'échanges et rencontres régionales en Suède.

SÆRIMNER
Salon de l'idée et du savoir. Organisé une année sur deux.

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ
PRODUIT CERTIFIÉ ELDRIMNER FERMIER ET ARTISANAL développé en cooperation avec les producteurs.

LE MAGAZINE D'ELDRIMNER
MATHANTVERK tiré à 8 500 exemplaires et distribué gratuitement quatre fois par an.

MATHANTVERK.SE/MATHANTVERK APP
Un site internet et une app rassemblant des informations sur les producteurs de produits fermiers et artisanaux ainsi que les points de vente dans tout le pays.

DÉFINITION SELON ELDRIMNER:

La fabrication fermière et artisanale crée des produits uniques, rîches en goût, de grande qualité et à identité claire. Ils sont fabriqués essentiellement à partir d'aliments de base d'origine locale, transformés avec soins, à moindre échelle, et souvent à la ferme. Le signe de reconnaissance de la transformation fermière et artisanale est la présence de la main et de la connaissance humaines tout au long de la fabrication. Cela donne des produits sains, sans ajouts inutiles et dont on peut tracer l'origine. La fabrication fermière et artisanale rend hommage à la gastronomie de tradition, tout en développant les métodes et crée ainsi des produits nouveaux.

En comparaison avec beaucoup d'autres pays européens la transformation traditionelle des produits alimentaires en Suède a particulièrement souffert de l'industrialisation. Eldrimner a réussi à établir la dénomination "fermier et artisanal" et se concentre maintenant à redonner vie et à développer la fabrication de produits fermiers et artisanaux de tradition nordique.

ELDRIMNER a été créé en 1995 dans la région du Jämtland et est devenu centre de ressources national en 2005. Nous transmettons des connaissances, apportons soutien et inspiration aux producteurs de produits fermiers et artisanaux en Suède et dans les pays nordiques, à la fois au départ et durant le développement de leur activité. Eldrimner offre aux professionnels des stages, conseils, séminaires, voyages d'étude, aide au dévelopement et échanges d'expèrience, afin de promouvoir les produits fermiers et artisanaux. Les professionnels eux mêmes sont à la source du développement de notre activité.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Länsstyrelsen
Jämtlands län

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Eldrimner, Ösavägen 30, 836 94 Ås – info@eldrimner.com – +46 (0)10 225 32 78

eldrimner.com

MILJÖMÄRKT
3041 0145
TRYCKSAK