

Le savoir-faire irlandais à l'honneur : Bord Bia présente trois entreprises certifiées Origin Green au Mondial du Fromage et des produits laitiers

Rendez-vous du 10 au 12 septembre à Tours

Bord Bia, l'agence de promotion des produits agroalimentaires et de l'horticulture irlandais, invite les professionnels du fromage à découvrir l'excellence du savoir-faire irlandais lors du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers qui se tiendra à Tours du 10 au 12 septembre. L'occasion de mettre en avant la production laitière en Irlande et le talent de trois producteurs, certifiés Origin Green, dont les fromages sont réputés pour leur authenticité et leur qualité.

L'Irlande fromagère : un secteur bâti sur une tradition d'élevage familial intergénérationnel



8,8 milliards

C'est la production irlandaise de lait.



**1,6 million
de vaches**

16 000

élevages laitiers familiaux.
La superficie moyenne d'une exploitation familiale est d'environ 32,4 hectares ou 0,32 km².

5 348 litres

Le troupeau irlandais compte en moyenne 83 vaches avec un rendement d'environ 5 648 litres par vache et par an.



240 jours

Les vaches passent en moyenne 240 jours par an aux pâturages, l'herbe composant 95 % de leur régime alimentaire.

Géographie

L'Irlande bénéficie d'une longue saison de pousse de l'herbe, en raison de sa situation insulaire aux confins de l'Europe occidentale, et d'un climat tempéré, de précipitations abondantes et de terres riches et profondes.



+ de 145 marchés

Les produits laitiers irlandais sont exportés dans plus de 145 pays.



6,8 milliards

Chaque année, l'Irlande exporte des produits laitiers d'une valeur de plus de 6,8 milliards €.

Trois entreprises irlandaises représenteront la qualité exceptionnelle des produits laitiers irlandais au Mondial du Fromage et des Produits Laitiers



Cashel Farmhouse Cheesemakers (du comté de Tipperary) est une ferme familiale créée en 1984. Éleveurs depuis trois générations, Cashel Farmhouse Cheesemakers est renommée pour ses fromages bleus : le Cashel Blue au lait de vache et le Crozier Blue au lait de brebis. Ces fromages sont élaborés en respectant le procédé traditionnel et détiennent une recette unique qui ne peut pas être réalisée par d'autres producteurs.



Knockanore Farmhouse Cheese (du comté de Cork) fabrique des cheddars à partir de lait cru, riche et entier, en respectant les techniques de fabrication traditionnelles du cheddar. Produit par la famille Lonergan depuis 1987, Knockanore est un vrai fromage fermier, sans aucun arôme ni conservateur artificiel. C'est un fromage à pâte pressée non cuite affiné au moins 6 mois. La marque Knockanore est notamment renommée pour son fromage cheddar fumé.



Traditional Cheese Company (du comté de Dublin) est le premier fournisseur irlandais de fromages de spécialité (en MDD et marque propre). Sa gamme comprend des cheddars, des fromages à pâte dure et molle, des fromages bleus, des spécialités aromatisées et des fromages à croûte lavée. Ils produisent plus d'un quart de million de plateaux de fromages chaque année.

Vous souhaitez interviewer ces acteurs irlandais incontournables ? Rendez-vous au Mondial du Fromage et des Produits Laitiers Du 10 au 12 septembre 2023 à Tours Stand B04

A propos de Bord Bia

Bord Bia est l'agence ministérielle en charge de la promotion et du développement des produits de l'agroalimentaire et de l'horticulture irlandais. Bord Bia possède 16 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.

A propos d'Origin Green

Origin Green, dirigé par Bord Bia, est le programme national de développement durable pour l'agroalimentaire irlandais. Réunissant l'ensemble de la chaîne alimentaire, des éleveurs aux transformateurs, il vise à garantir une alimentation durable en respectant l'environnement et les communautés locales. Le programme d'Assurance Qualité Développement Durable pour le laitier (SDAS) en est un pilier essentiel. Adopté par la majorité des éleveurs laitiers irlandais, le SDAS prouve l'engagement du secteur laitier envers la durabilité à l'échelle des exploitations agricoles. Il surveille l'assurance qualité et collecte des données pour améliorer constamment les pratiques dans le respect des normes de développement durable.