

○ Relatório da Missão Técnica Queijeira & Mondial du Fromage

FRANÇA
1º a 15 de
setembro 2023



- Partindo para uma **Missão Técnica Queijeira na França**. Lembro que em 2001, quando estava como gerente Regional da Emater em Uberaba fiz minha primeira missão técnica na França. Depois retornei já como presidente da Emater-MG, levando técnicos e produtores para conhecer a experiência francesa e também trazendo técnicos e produtores da França para um intercâmbio em Minas Gerais.

Saiba mais:

- >> Instagram:
<https://www.instagram.com/p/CwoKD3fItmT/>
- >> Facebook:
<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/308589571845433/>
- Deputado Zé Silva - ao vivo direto da França onde participará da “Missão Técnica Queijeira”
<https://fb.watch/mNvJywwKfH/?mibextid=cr9u03>



Deputado Federal
Zé Silva
VAMOS JUNTOS



DIA 1 : SEXTA FEIRA 1º DE SETEMBRO 2023

- Depois de uma longa viagem, já na França, na **região de Montpellier**, na cidade de Millau, tivemos o primeiro contato com os diversos queijos regionais. O principal deles, o **Papillon**.

Saiba mais:

>> Instagram:

<https://www.instagram.com/p/CwstDv1yH88/>

>> Facebook:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=856006575882192&set=a.528017372014449>



DIA 1 : SEXTA FEIRA 2º DE SETEMBRO 2023

Visita das cavernas de cura de queijo da **queijaria Roquefort Papillon**. No percurso na **serra Combalouguiados** pelo geólogo George Truc.

◦ F O R N O D E P ã O

O processo de fabricação do pão e da elaboração do *Penicillium Roqueforti*, o nobre mofo que permite que o queijo de ovelha se transforme em roquefort acontece uma vez por ano na lua nova, momento da nossa visita.

◦ C A V E S D E C U R A

As caves de Combalou tem 2 km de comprimento e 300 m de largura. Elas guardam os queijos roquefort no mínimo 2 semanas, sob o olhar protetor dos mestres curadores, sem nenhum equipamento de refrigeração. Tudo é natural.

◦ V I L A H I S T Ó R I C A

No Parque Natural Regional Grands Causses, a cidade de Roquefort está a 630 metros de altitude. Ela tem apenas cerca de 700 habitantes e estende-se ao longo da encosta do famoso rochedo de Combalou, ao sul de Larzac. Quase mil pessoas trabalham nessas cavernas para curar o famoso queijo. Uma tradição que remonta a mais de mil anos.





Seguindo a programação da Missão Queijeira na França, visitamos as cavernas de cura de queijo da queijaria Roquefort Papillon. Há, no mundo, apenas dois laticínios que produzem o queijo Roquefort, um queijo de leite cru produzido de dezembro a julho respeitando o período de lactação das ovelhas.

Saiba mais:

>> Instagram: <https://www.instagram.com/p/CwvPi7tJQD5/>



Vila histórica no Parque Natural Regional Grands Causses

DIA 2: SÁBADO 2 SETEMBRO 2023

- Em Roquefort-sur-Soulzon.
- Visita ao forno do pão que será mofado para cultivar o *P. roqueforti*, caves e centro histórico de Roquefort, esta charmosa vila histórica no Parque Natural Regional Grands Causses.



Assembléia Geral da Guilde des Fromagers no domaine de Saint- Estève.



No domingo, tivemos palestra sobre terroir, com um geólogo, e participamos da Assembleia Geral da Guilde des Fromagers, organização sem fins lucrativos que tem por missão reunir pessoas relacionadas às cadeias da produção leiteira, em todos os níveis e no mundo inteiro.

Saiba mais:

>> Instagram: https://www.instagram.com/p/CwyCtpXS7jE/?img_index=1

>> Facebook: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=856985612450955&set=pcb.856986312450885>

16:59



claude maret- Presidente dos queijistas da França e Laurent Dubois Vice Presidente da Guilde- Todos participaram da palestra e da assembleia

14:08

DOMINGO 3 DE SETEMBRO DE 2023

Visita da Ferme Seguin, queijos de ovelha.



Visita em uma propriedade com rebanho de 800 Ovelhas produtoras de leite, numa área de 150 hectares, dos quais 100 ha são utilizados pra produção de feno e grãos para alimentação do rebanho. A produtividade é de 300 litros/Ovelha/ano numa lactação de 7 meses. São fabricados queijos de metade da produção e a outra metade é vendida para indústria ao valor de 1 euro/litro. Um ponto importante é que 2 filhos voltaram para a propriedade (sucessão familiar) e com mais 4 contratados fazem todas atividades de produção e comercialização.

- Visita da Ferme Seguin, queijos de ovelha.





DIA 4: SEGUNDA-FEIRA 4 DE SETEMBRO DE 2023

Visita à cooperativa Jeune Montagne Laguiole e sua queijaria: conhecendo as etapas da produção e Conferência sobre cooperativismo na França e planos de controle para fabricação de queijos de leite cru.

Mais um dia de Missão Queijeira na França. Na segunda-feira, conhecemos a Cooperativa Jeune Montagne, que fabrica o queijo Laguiole, de denominação de origem protegida e feito de leite de cru das vacas das raças Simmental e Aubrac.

Saiba mais:

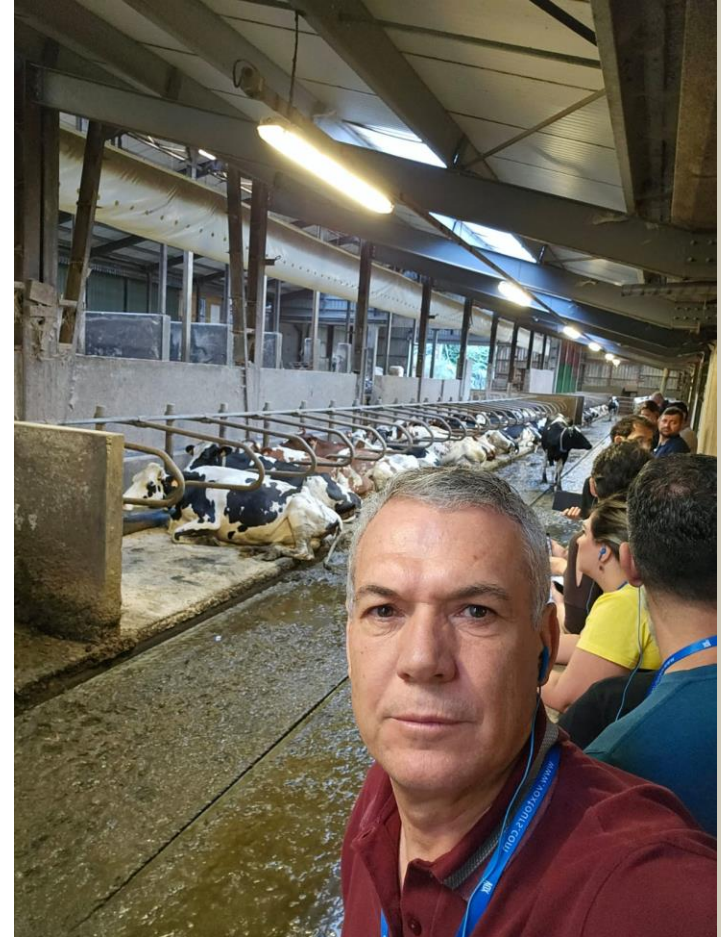
>> Instagram: https://www.instagram.com/p/Cw0ZfRdyqc_/

>> Facebook: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=857457059070477&set=a.528017372014449>



DIA 4: SEGUNDA-FEIRA 4 DE SETEMBRO DE 2023

Acompanhamento da ordenha



DIA 5: TERÇA FEIRA 5 DE SETEMBRO DE 2023

Visita
da escola
Enil de
Aurillac e
conferência
sobre os
benefícios do
leite cru pelo
pesquisador
Christophe
Chassard



QUARTA FEIRA 6 DE SETEMBRO DE 2023

Visita do Mercado Saint-Pierre em
Clermont-Ferrand e suas lojas de queijo.

Visita à Ferme du Roc para assistir
ordenha e fabricação de queijo saint-



SAINT-NECTAIRE

***Visita ao
Mercado
Saint-
Pierre em
Clermont
-Ferrand
e suas
lojas de
queijo.***

Dia de conhecer o Mercado Saint-Pierre, histórico em Clermont-Ferrand, e as suas lojas de queijo. Fiz uma transmissão ao vivo pelo Facebook, contado um pouco sobre a região, sobre o programa que é desenvolvido para trazer as pessoas de volta para o campo, sobre o preço do leite.

<https://www.instagram.com/p/Cw6BbCVPwjB/>

<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/865317981842314/>

<https://youtu.be/FAoXMSyaesU>



QUARTA- FEIRA- 6 DE SETEMBRO DE 2023



Queijo Comte,
um dos mais
valorizados do
mundo.

Pesa 40 kg.
Comercializados
com 18/24 meses
de maturação

Vagões
transformados
em prateleiras de
maturação no
túnel de 200
metros e 35m
abaixo do solo.



Os queijos Fourme de Montbrison são maturados nas caves naturais da queijaria localizada em Sauvain, nos Monts du Forez. A cave busca imitar as condições de temperatura da natureza.

<https://www.instagram.com/p/Cw8NHqIP9fX/>

<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/844519987291127/>



Ainda na programação da quinta-feira, viajamos para Ambierle, para conhecer o Tunnel de la Collonge, um túnel de cura de queijos de 200 metros de comprimento, que fica a 35 metros abaixo do solo, sob uma antiga linha férrea.

https://www.instagram.com/p/Cw8Ssm8yHkX/?img_index=1

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=859019492247567&set=pcb.859028912246625>



**SABE ONDE SÃO CURADOS OS
QUEIJOS MAIS VALORIZADOS DO MUNDO?**

A quinta-feira foi bastante movimentada. Começamos a programação da Missão Queijeira na França em Sauvain, conhecendo e aprendendo, na prática, com o Sr. Hervé Mons, a fabricação da Fourme de Montbrison.

<https://www.instagram.com/p/Cw-3hGHSak0/>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=859537518862431&set=a.528017372014449>



**MUITO HONRADO EM
SER JURADO DO
CONCURSO MUNDIAL
DE QUEIJOS**



Deputado Federal
Zé Silva
VAMOS JUNTOS

Mais um dia rico de aprendizado aqui na Missão Queijeira na França. Fomos para **Sauvain**, conhecer e aprender, na prática, com o Sr. Hervé Mons, a fabricação da Fourme de Montbrison, um queijo também de leite cru.

<https://www.instagram.com/p/Cw7y3I-tD8F/>

<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/320921637016399>

<https://youtu.be/mPUoBzBqb90>



**VISITA A CAVE,
QUE PROCURA
IMITAR AS
CONDIÇÕES DA
NATUREZA
TEMPERATURA É
MANTIDA NA
MATURAÇÃO
DOS QUEIJOS.**



DIA 8: SEXTA FEIRA 8 DE SETEMBRO DE 2023

**Visita a
queijarias de
queijo de
cabra nos
arredores de
Bourges**



QUEIJARIA ESPECIALIZADA NA MATURAÇÃO DO QUEIJO CROTTIN DE CHAVIGNOL



Dando continuidade à programação da sexta-feira, oitavo dia da Missão Queijeira, fomos conhecer o famoso queijo Crottin de Chavignol. A primeira parada foi na queijaria Dubois Boulay, situada na aldeia de Chavignol, no coração das vinhedos de Sancerre. A queijaria, criada em 1896, coleta queijos frescos produzidos nas fazendas de cabras da região de denominação Chavignol para maturação.

<https://www.instagram.com/p/CxBKRbVSnG/>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=860023235480526&set=a.528017372014449>



Encontrei na missão o mineiro do município de Alagoa Osvaldinho



Seguindo com o pé na estrada, já no oitavo dia da Missão Queijeira na França, fomos para Sancerre, conhecer a Maison des Sancerre, situada em uma das mais belas aldeias da França.

<https://www.instagram.com/p/CxA-P0ZpkYl/>

<https://www.facebook.com/reel/958640948537534>

<https://youtube.com/shorts/5Q7EiB6iwLM?feature=share>



Na visita técnica à **Ferme des Cerceaux**, conhecemos o trabalho de um dos produtores de queijo de cabra que fornece o queijo para a Dubois-Boulay maturar. A fazenda fica próxima do Rio Loire. A produção é familiar, pai e os dois filhos cuidam de tudo: alimentação do rebanho, produção de forragem e fabricação do queijo. Cada um tem a sua função na propriedade.

<https://www.instagram.com/p/CxBXwL4vFF2/>

<https://www.facebook.com/reel/880023017062927>

<https://www.youtube.com/watch?v=s5LGw305sKw>



Visita ao Château du Clos Lucé, última morada do gênio italiano Leonardo da Vinci.

Mais um dia intenso na Missão Queijeira na França. Por aqui não tem descanso. Fomos conhecer as caves de Rodolphe Le Meunier, criador e presidente do Mundial dos Queijos. No Centro de Maturação de Queijos, o Rodolphe faz a maturação de diversos tipos de queijos, produzidos por mais de 100 produtores, que ele seleciona com muito critério.

<https://www.instagram.com/p/CxBiDebhzhS/>
<https://www.facebook.com/reel/6335492689669>

26

<https://www.youtube.com/shorts/tqzW5YOQuLk>





Curso de formação de jurados

Ainda na programação do sábado, participei do curso de formação de jurados, realizado pela organização do Mundial dos Queijos. Em seguida, teve uma aula prática, também para os jurados.

https://www.instagram.com/p/CxBvz4iPfP_/

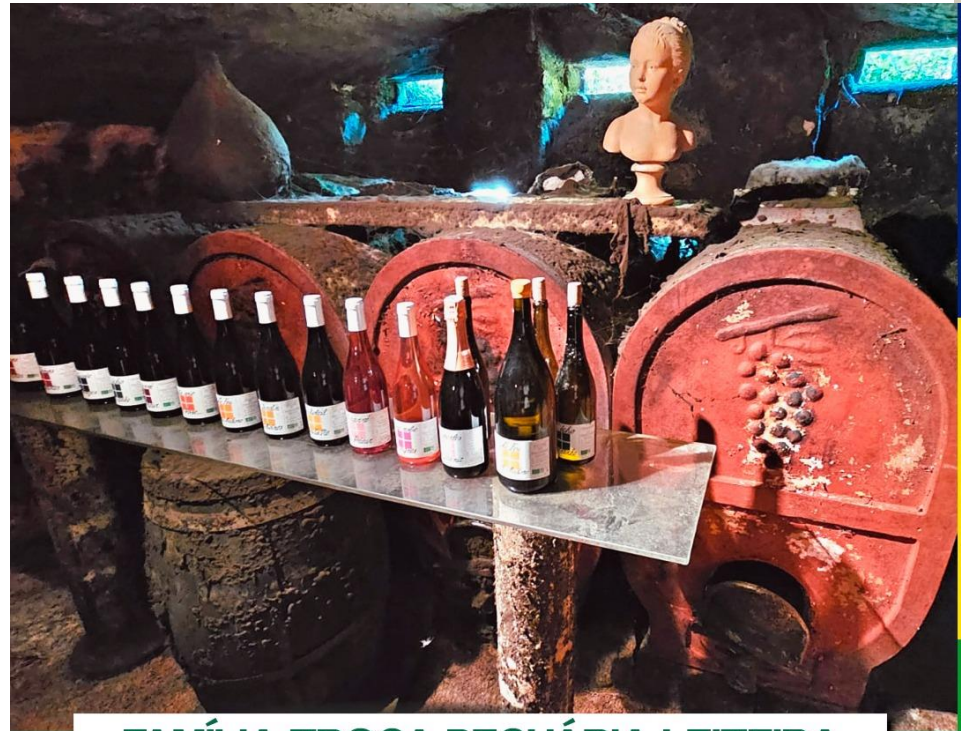
<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/840052590757566>

DIA 9: SÁBADO- 9 DE SETEMBRO DE 2023

Conhecendo a antiga propriedade voltada para pecuária leiteira, que hoje produz vinhos orgânicos. A propriedade fica na **região de Côte Roannaise** e é um caso de sucessão familiar. Em uma área de 6 hectares são produzidas 25 mil garrafas de vinho por ano.

https://www.instagram.com/p/Cw-obpBSBoH/?img_index=1

<https://www.facebook.com/photo?fbid=859487548867428&set=pcb.859487868867396>



**FAMÍLIA TROCA PECUÁRIA LEITEIRA
POR PRODUÇÃO DE VINHO ORGÂNICO**

Deputado Federal
Zé Silva
VAMOS JUNTOS

**PÉ NA
ESTRADA**



No Mondial du Fromage - Concurso de queijos



No Mondial du Fromage - Concurso de queijos



CONCURSO DE QUEIJOS



DIA 11: SEGUNDA-FEIRA 11 DE SETEMBRO DE 2023

Uma honra participar como jurado da 6ª edição do Concurso Mundial dos Queijos, na França. Mas também é uma grande responsabilidade julgar cada queijo, porque cada produto traz a história de uma família, de uma comunidade, de uma região.

Foram analisados 1.640 queijos, sendo 288 queijos brasileiros de Minas Gerais, Bahia, Pará, Ceará, Goiás, Paraná, Santa Catarina, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro e São Paulo.

https://www.instagram.com/p/CxEUCadSVl1/?img_index=1



Encontrei, no Mundial dos Queijos, com o Acácio Brito, do Sebrae Rio Grande do Norte, que acompanhou a minha luta para conseguir a aprovação da lei 13.860/2019, que liberta os queijos artesanais, possibilitando que os produtores de queijo comercializem os seus produtos no Brasil e exterior, com o Selo Queijo Artesanal, obtido com o registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

<https://www.instagram.com/p/CxEbamcPqMe/>

<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/1823578368037801>



DIA 11: SEGUNDA- FEIRA 11 DE SETEMBRO DE 2023



Deputado Federal
Zé Silva
VAMOS JUNTOS

A 6ª edição do Mondial du Fromage reuniu profissionais dos setores de queijo e laticínios de vários países.

Instagram:
<https://www.instagram.com/p/CxGaxVMBOy9>

Facebook:
<https://www.facebook.com/ree1/636482985254638>



Minas Gerais se destaca no Mundial de queijos na França

O deputado federal (MG), Zé Silva, está na França participando da 6ª edição do Mundial do Queijo de Tours.

As queijeiras brasileiras deram show na França. Os participantes conquistaram 81 medalhas para queijos brasileiros.

Confira em nosso portal o vídeo do deputado federal (MG), Zé Silva

<https://portalamirt.com.br/minas-gerais-se-destaca-no-mundial-de-queijos-na-franca/>



Queijos de Minas conquistam 43 medalhas no Mundial do Fromage

No concurso francês, os queijos dos produtores mineiros ganharam 10 medalhas de ouro, 17 pratas e 16 bronzes

90 DIÁRIO DO
COMÉRCIO



Os queijos de Minas Gerais continuam na mídia. O Diário do Comércio destacou os bons resultados obtidos pelo produto no Mundial du Fromage, em Tours, na França.

Saiba mais:

>> Instagram: <https://www.instagram.com/p/CxV3pCPS8gT/>

>> Facebook: <https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva>

15:28

Repercussão do Mundial du Fromage- Concurso de queijos.



Queijos mineiros supercampeões na França

Os mineiros ganharam 10 medalhas de Ouro, 58% do total

www.itatiaia.com.br

<https://www.itatiaia.com.br/colunas/valdir-barbosa/2023/09/14/queijos-mineiros-supercampeoes-na-franca>



Em entrevista à Rádio Leste Minas, falei sobre a participação como jurado na 6ª edição do Mundial du Fromage, na França e os bons resultados que os queijos de Minas Gerais tiveram no Mundial, que considero a Copa do Mundo dos Queijos.

Saiba mais:

>> Instagram: <https://www.instagram.com/p/CxVu2Onytaa/>

>> Facebook: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=864498968366286&set=a.528017372014449>

15:28



No podcast desta semana, eu falo sobre o cenário atual da produção e do mercado de queijos fora do Brasil, as principais lições com a Missão Técnica Queijeira na França e sobre o seminário que será realizado em Brasília, onde os participantes da Missão Técnica vão compartilhar as experiências após percorremos regiões produtoras de cinco queijos de denominação de origem protegida.

Saiba mais:

>> Instagram: <https://www.instagram.com/p/CxWJxxJy0-4/>

>> Facebook: <https://www.facebook.com/photo?fbid=864597941689722&set=a.528017372014449>

Repercussão do Mundial du Fromage- Concurso de queijos



<https://www.estadao.com.br/paladar/conheca-tres-queijos-mineiros-premiados-na-franca/>

DIA 12 : TERÇA-FEIRA 12 DE SETEMBRO DE 2023

Minas é destaque no Mundial do Queijo da França.

Tive a honra de ser jurado do maior evento de queijos do mundo e fico feliz em ver os produtos de Minas Gerais sendo reconhecidos mundialmente.

Saiba mais:

<https://www.instagram.com/p/CxGUqgNN9z7/>

<https://www.facebook.com/deputadofederalzesilva/videos/667608275331370/>



Com o pé na estrada na França, passamos pelo Viaduto de Millau, o viaduto suspenso por cabos mais alto do mundo. A ponte foi construída sobre o Rio Tarn, em Aveyron, sendo que a preparação durou 14 anos e a construção efetiva prolongou-se por três anos.

<https://www.instagram.com/p/CxI0akuvCHD/>

<https://www.facebook.com/reel/987490279149200>

<https://youtube.com/shorts/zTmVEcvEaX0?feature=share>



VIADUTO DE MILLAU
É O VIADUTO SUSPENSO POR CABOS MAIS ALTO
DO MUNDO
154 CABOS SUSTENTAM A ESTRUTURA DE
AÇO E CONCRETO

Sucesso dos
queijos mineiros na
6ª edição do
Mondial du
Fromage, na
França.

<https://www.instagram.com/p/CxJRsBLSBVY/>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=861708951978621&set=a.528017372014449>



Medalhas de Minas no Mundial



Ouro — 58,8%
medalhas
(MG 10 das 17
medalhas de ouro).



Prata — 73,9%
medalhas
(MG 17 das 23
medalhas de prata)



Bronze — 73,9%
medalhas (MG 16
das 23 medalhas de
Bronze)