

Concours National - Saint Giron (Ariège)

Tomme des Pyrénées au lait cru

**Association des
Fromagers
Fermiers et
Artisans des
Pyrénées**

11ème édition

Dimanche 1^{er} août
2010

Sommaire :

| | |
|--|-----------------|
| <i>Palmarès</i> | 2 - 3 |
| <i>Participants</i> | 4 - 5 |
| <i>Grille de notation</i> | 6 - 7 |
| <i>Résultats Vache fermier</i> | 8 - 9 |
| <i>Résultats Chèvre fermier</i> | 10 - 11 |
| <i>Résultats Brebis fermier</i> | 12 - 13 |
| <i>Résultats Vache artisanal Mixte fermier</i> | 14 |
| <i>Résultats Super jury</i> | 15 - 16 - 17 |
| <i>Revue de presse</i> | 18 à 20 |



Avec le soutien du Syndicat Mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Concours Tomme des Pyrénées au lait cru

Le Concours National de la Tomme des Pyrénées au lait cru, organisé par l'AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées) et le Syndicat mixte du PNR des Pyrénées Ariégeoises, s'est déroulé le dimanche 1er août 2010 dans les salons de l'Hôtel de Ville de Saint Girons.

Cette année, Monsieur Philippe OLIVIER, crémier à Boulogne sur Mer et Président du Syndicat National des Crémiers Fromagers-Affineurs, présidait un jury diversifié composé d'une quarantaine de membres, regroupant consommateurs (restaurateurs, élus locaux, journalistes,...), techniciens fromagers, et quelques grandes pointures de la crèmerie.

Pour ce concours national, 46 producteurs de toute la chaîne des Pyrénées ont présenté 53 Tommes des Pyrénées au lait cru, dans les 4 catégories pour les fromagers fermiers (16 en vache, 13 en brebis, 13 en chèvre et 4 en mixte vache/brebis), et dans 2 catégories pour les fromagers artisanaux (4 en vache et 3 en brebis).

Les 5 départements Pyrénéens étaient représentés (14 producteurs des Pyrénées Atlantiques, 6 des Hautes Pyrénées, 2 de Haute Garonne, 16 d'Ariège et 8 des Pyrénées Orientales).

Après 2 h de dégustation et de délibération, les médailles ont été décernées à 19 participants (voir palmarès en annexe) : 3 médailles d'or, 7 médailles d'argent et 9 médailles de bronze. Le palmarès a été déclaré en présence de nombreuses personnalités locales.

Ce palmarès est disponible auprès de l'AFFAP ou sur le site du PNR des Pyrénées Ariégeoises (www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr).

En parallèle du concours officiel, le public a pu décerner son prix au meilleures Tommes des Pyrénées Ariégeoises, grâce aux dégustations organisées sur le parvis de l'hôtel de ville. Une centaine de participants a ainsi donné le « prix du public » :

- La Ferme de Guilhem (09290 CAMARADE) pour la tomme fermière de vache.
- Le GAEC de Mondély (09240 LA BASTIDE DE SEROU) pour la tomme fermière de chèvre.
- La Fromagerie BAMALOU (09800 BETHMALE) pour la tomme artisanale de vache.

Tout au long de la journée, le pôle fromage, regroupant 7 producteurs fromagers des Pyrénées Ariégeoises, a permis de ravir les participants à la manifestation « Autrefois le Couserans », grâce à la dégustation et à la vente des fromages, et aux démonstrations de transformation de fromage au chaudron.

Enfin, un atelier du goût animé par Patrick ANGLADE et Hélène LOMBARDO, spécialistes de la dégustation, a permis aux personnes les plus « mordues de fromage » de découvrir plus en détails l'économie fromagère autour de la Tomme des Pyrénées et de participer à des dégustations éducatives (études des arômes de la Tomme des Pyrénées, des accords vin/fromage, ...).

Tous les producteurs fermiers et artisanaux participants recevront à la suite du concours un document technique compilant les remarques constructives du jury.

Ce concours a ainsi permis de promouvoir le produit « Tomme des Pyrénées au lait cru », et de valoriser le savoir-faire de producteurs fermiers et artisanaux sauvegardant cette tradition de transformation fromagère au lait cru, essentielle pour l'économie de nos vallées Pyrénéennes.

André BAZERQUE,
Président de l'AFFAP

PALMARES

Les Médailles D'Or

| | |
|---|--|
| VACHE FERMIER | FERME DU CARREGAUT 09420 CASTELNAU DURBAN |
| BREBIS ARTISANAL | FROMAGERIE ARTISANALE AZKORRIA 64130 MUSCULDY |
| MIXTE FERMIER <small>VACHE/BREBIS</small> | SARL LA FERME DE LIERS (affineur) Liers 09320 MASSAT |

Les Médailles D'Argent

| | |
|---|---|
| VACHE FERMIER | Yves GIRY 65240 MONT |
| CHEVRE FERMIER | LE DOURMIDOU 66210 MATEMALE LA FERME DU BIGNAÛ 64490 AYDIUS SARL LA FERME DE LIERS Liers 09320 MASSAT |
| BREBIS FERMIER | SCEA HARITZA, HARITSCHELHAR ENAUT 64430 BAÏGORRI |
| VACHE ARTISANAL | EURL LA CALABASSE, Route de Portet 09800 SAINT LARY |
| MIXTE FERMIER <small>VACHE/BREBIS</small> | Yves GIRY 65240 MONT |

Les Médailles De Bronze

| | |
|----------------------------|---|
| VACHE FERMIER | Wolfgang BENDICK, Le Pourtés 09800 AUGIREIN ASSOCIATION LA FERME DU PLATEAU 09460 CARCANIERES EARL LA CALLOLA, Rue de Quintar 66360 SAHORRE |
| CHEVRE FERMIER | GAEC COUCHINABIA 64130 ABENSE DE BAS LA FERME DE LA HULOTTE, Losque 09420 CASTELNAU DURBAN |
| BREBIS FERMIER | GAEC ELICHABIA, Maison Kabikart 64560 LICQ ATHEREY GAEC D'ARTIGUES 64440 LARUNS Caroline PEREIRA 65200 HAUBAN |
| VACHE ARTISANAL | FROMAGERIE BAMALOU, Samortein 09800 BETHMALE |

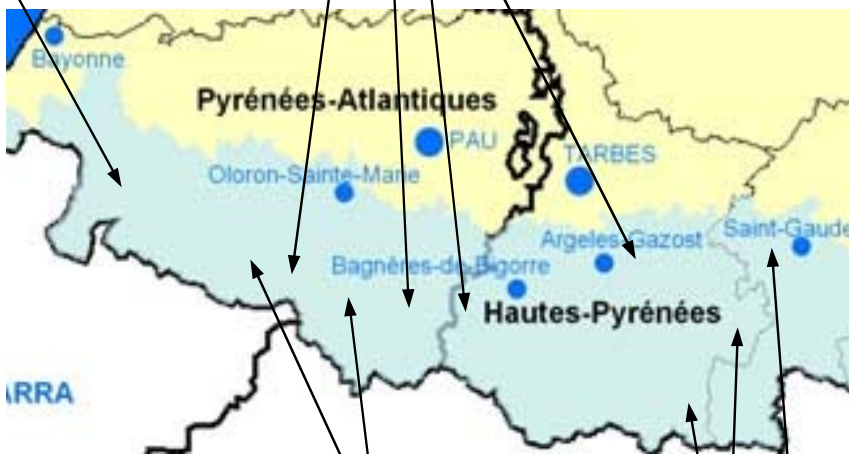
Les Participants

Vallée de Barétous

SAS MIGUELGORRY (Arette)

Basse Navarre

SARL GARAZI (Saint Michel)
SCEA HARITZA (Baigorri)
EARL MENDI-ARTEAN (Anhaux)
GAEC BIDARTIA (Ascarat)



Vallée de Soule

EARL ELICHABIA (Licq-Atherey)
GAEC COUCHINABIA (Abense de Bas)
Fromagerie AZKORRIA (Musculdy)

Vallée d'Aspe

GAEC BOURGUINAT (Aydius)
Ferme du BIGNAÛ (Aydius)
FAURIE Pierre (Cette Eygun)

Vallée d'Ossau

GAEC MONDAUT (Sévignacq-Meyracq)
EARL LANOUTE (Sévignacq-Meyracq)
GAEC D'ARTIGUES (Laruns)

Val d'Azun

BOUCHE Alexia (Arrens Marsous)

Bigorre

PEREIRA Caroline (Hauban)

Vallée d'Aure et du Louron

Fromagerie Le P'TIT d'ENS (Ens)
GIRY Yves (Mont)

Barousse

Ferme du Taouas (Thèbe)
ARRIEU Sébastien (Thèbe)

Comminges

MARTY Joëlle et Thierry (Touzeilles)

Les Participants

Couserans

CALVET François (Lacave)
 BENDICK Wolfgang (Augirein)
 BOOTSMA Bert-Jan (Cerizols)
 La Ferme de la Hulotte (Castelnaud Durban)
 GAEC de MONDELY (La Bastide de Sérou)
 Ferme du Carregaut (Castelnaud Durban)
 FERME GUILHEM (Camarade)
 Association CASTA (Alzen)
 SARL La Ferme de Liers (Massat)
 Fromagerie Le MOULIS (Moulis)
 Fromagerie BAMALOU (Bethmale)
 EURL La CALABASSE (St Lary)
 Le Moulin Gourmand (Engomer)

Volvestre

GATTI Jean-Pierre (Montbrun Bocage)

Vallée de l'Ariège

La Ferme du Crabé (Orgeix)
 MORIN Laurent (L'Herm)

Donezan

LA FERME DU PLATEAU (Carcanières)



Cerdagne

CALVET Jean-Claude (Saillagouse)

Capcir

GAEC Le DOURMIDOU (Matemale)
 EARL Le CALMADOU (Formigüères)
 CASTELLO René (Fontrabiouse)

Vallespir

MECHRI Sophie (Prats De Mollo)
 Fromagerie Le Coumou (Las Illas)

Conflent

EARL La CALLOLA (Sahorre)
 Les Chèvres du Soulempy (Conat)

GRILLE DE NOTATION

Tomme des Pyrénées au lait cru

(Cette grille a pour but d'aider les membres du jury dans leur évaluation)

ASPECT EXTERIEUR (*Forme, état de la croûte*)

NOTE DE 0 à 4

| CARACTERES A OBSERVER | | APPRECIATION | | NOTE |
|--|---|-----------------|--------------------------|------|
| CROUTE | FORME | CROUTE | FORME | |
| Croûte saine | 2 faces horizontales | Très régulière | Très bonne présentation | 4 |
| Croûte régulière | Diamètres supérieurs et inférieurs sont égaux | Régulière | Bonne présentation | |
| Couleur globalement homogène | | | | 3 |
| Défauts Croûte humide, poisseuse, morgée | Défauts Forme de "casquette" | Assez régulière | Assez bonne présentation | 2 |
| Présence de mouillère, de crevasse | Fromage tronconique | Irrégulière | Médiocre | 1 |
| Trace de support d'affinage | | | | |
| Grosse hétérogénéité de couleur | | | | |

TEXTURE DE LA PATE (*Aspect, en bouche*)

NOTE DE 0 à 4

| CARACTERES A OBSERVER | APPRECIATION | NOTE |
|--|--------------|------|
| A la coupe : Elle est lisse, de couleur et d'affinage homogène, non lainée. | Très bonne | 4 |
| | Bonne | 3 |
| En bouche : Elle est fine, fondante, agréable. | Assez bonne | 2 |
| Défauts : Pâte cassante, friable Affinage hétérogène Pâte très collante Présence de moisissure dans la pâte | Médiocre | 1 |

QUELQUES DEFINITIONS DES COMPOSANTES DE LA TEXTURE

LA FERMETÉ : C'est la force nécessaire pour que les dents pénètrent dans le fromage.

SOUPLE OU ELASTIQUE : Appréciation manuelle de la capacité d'une pâte à reprendre sa forme initiale après déformation.

COLLANTE OU ADHESIVE : Temps nécessaire pour enlever le fromage du palais.

GRANULEUX : Texture hétérogène, se présentant sous forme de grains.

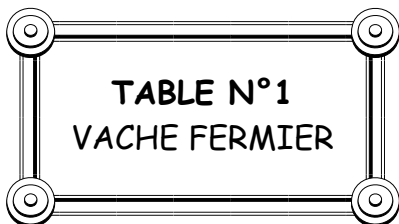
FONDANT : Durée nécessaire de mastication de la pâte pour obtenir la consistance satisfaisante pour la dégustation

CRAYEUX : Pâte blanche s'émiettant en bouche, d'aspect humide ou sèche.

FLAVEUR (*Odeur, goût, arrière goût*)

NOTE DE 0 à 12

| CARACTERES A OBSERVER | APPRECIATION | NOTE |
|---|--------------|---------|
| Caractère affirmé | Très bon | 10 à 12 |
| Fruité | Bon | 7 à 9 |
| Agréable | Assez bon | 5 à 6 |
| Défauts | | |
| Piquant | Médiocre | 1 à 4 |
| Acidité importante | | |
| Fade | | |
| Amertume importante | | |
| Excès ou manque de sel | | |
| Savonneux | | |
| Rance | | |
| Odeurs, goûts et arrière-goûts désagréables et non caractéristiques | | |

**JURY**

Mme BARBIER, Consommateur (Montpellier 34)

M. COCHET, Journaliste (Foix 09)

M. MAURA, Producteur fromager (Adrall Espagne)

M. OURRICARIET, Technicien fromager (St Michel 64)

M. ROSSIGNOL, Technicien (Mirepoix 09)

M. ROUCH, Président du PNR (Alzen 09)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 108 | 2,00 | 3,00 | 8,75 | 13,75 | Bonne texture fondante, goût agréable, typé « Ariège » |
| 110 | 2,00 | 2,92 | 10,00 | 14,92 | Pâte un peu collante mais reste fondante, goût agréable, typé « Ariège » |
| 116 | 3,25 | 2,33 | 7,00 | 12,58 | Pas de défauts d'aspects ou de texture mais manque de caractère, un peu trop jeune |
| 115 | 3,00 | 2,08 | 10,08 | 15,17 | Texture ferme, très bon arrière goût persistant, bien affiné |
| 109 | 1,50 | 1,92 | 6,83 | 10,25 | Texture élastique, goût fermenté, typé animal-étable |
| 113 | 2,67 | 2,42 | 7,67 | 12,75 | Pas de défauts d'aspects ou de texture mais manque de caractère, un peu trop jeune |
| 112 | 3,00 | 2,00 | 5,83 | 10,83 | Présence de lainures, pas de défauts de goût mais fade, impression « raclette » |
| 111 | 3,00 | 2,00 | 6,00 | 11,00 | Pas de défauts d'aspects ou de texture mais manque de caractère, un peu trop jeune |

**TABLE N°2
VACHE FERMIER**



JURY

M. ANGLADE, Technicien fromager (Bonac Irazein 09)

M. BAUDON, Restaurateur (Crampagna 09)

Mme BOURGON, Crémier (Toulouse 31)

Mme DANCOISNE, Fromager (LeMans 72)

M. RIVIERE, Consommateur (Ganac 09)

M. SIERRO, Consommateur (Miremont 31)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 103 | 2,17 | 2,50 | 5,67 | 10,33 | Croûte soignée, texture ferme, un peu collante, assez typé mais peu persistant, un peu piquant |
| 105 | 3,00 | 3,00 | 6,83 | 12,83 | Croûte régulière, texture fondante, goût agréable, fruité un peu piquant |
| 107 | 3,50 | 3,33 | 7,50 | 14,33 | Croûte régulière, texture souple et ferme, goût agréable, fruité |
| 106 | 2,50 | 2,67 | 5,33 | 10,50 | Croûte un peu collante, texture souple et un peu collante, goût amer trop prononcé |
| 114 | 3,83 | 3,67 | 6,83 | 14,33 | Croûte régulière, texture homogène, goût équilibré mais manque un peu de caractère |
| 104 | 3,00 | 1,50 | 5,00 | 9,50 | Beau format, croûte lisse et régulière, pâte lisse mais lainurée, trop acide et salé |
| 102 | 3,50 | 3,33 | 5,33 | 12,17 | Croûte régulière, pâte un peu irrégulière, arôme fruité mais un peu fade, manque de sel |
| 101 | 1,33 | 3,33 | 3,67 | 8,33 | Manque de tenue, texture fondante mais s'éloignant de la tomme, goût salé et amer |

**TABLE N°3
CHEVRE FERMIER**

**JURY**

M. BABIN, Viticulteur (VIRA 09)
 M. BOURGON, Crémier (Toulouse 31)
 M. LEPAGE, Technicien fromager (Mirandol 81)
 Mme REPOND, Technicien (Foix 09)
 M. SCHAMBERGER, Journaliste (Foix 09)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 308 | 2,60 | 2,80 | 10,20 | 15,60 | Croûte un peu irrégulière, texture souple et homogène, fondant, long en bouche |
| 305 | 1,70 | 1,50 | 3,80 | 7,00 | Petit format, pâte souple, ouverture irrégulière, un peu acide et amer |
| 306 | 3,50 | 2,70 | 5,50 | 11,70 | Belle couleur, croûte régulière, pâte souple, bonne odeur et bon goût mais sans longueur |
| 311 | 3,50 | 3,60 | 8,40 | 15,50 | Croûte régulière, pâte souple, belle tenue, bon goût mais un peu trop jeune |
| 310 | 1,80 | 2,90 | 5,70 | 10,40 | Surface hétérogène, pâte régulière, goût différent entre le cœur et la périphérie |
| 301 | 2,70 | 1,90 | 3,40 | 8,00 | Texture souple mais avec des lainures, goût un peu piquant et sucré |
| 309 | 3,60 | 3,50 | 7,40 | 14,50 | Belle croûte, pâte souple et régulière, goût intéressant, manque un peu de longueur |



**TABLE N°4
CHEVRE FERMIER**

JURY

Mme BLONDIN, Directrice PNR Haut Languedoc (Montpellier 34)

Mme LOMBARDO, Expert dégustation (Montpellier 34)

M. MAYSONNAVE, Technicien fromager (Os Marsillon 64)

M. PIQUEMAL, Elu local (Soulan 09)

M. RUELLAN, Technicien (Foix 09)

M. VENE, Diplomate (Lautrec 81)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 302 | 3,58 | 3,67 | 8,25 | 15,50 | Pâte lisse manquant de fondant, goût typé intéressant, équilibré |
| 304 | 3,25 | 1,75 | 4,42 | 9,42 | Belle présentation, pâte sèche et crayeuse, pas d'arôme, dominante acide |
| 303 | 3,17 | 2,33 | 3,58 | 9,08 | Aspect rustique, petites ouvertures rondes, très doux, typé gruyère, manque de sel |
| 307 | 3,45 | 3,28 | 9,08 | 15,82 | Peu de flore de surface, belle texture, goût agréable, arôme caprin typé |
| 312 | 2,17 | 2,72 | 5,23 | 10,12 | Croûte irrégulière, texture longue mais lainurée, pâte fondante mais un peu rance |
| 313 | 2,75 | 2,17 | 5,85 | 10,77 | Belle présentation, pâte ferme assez sèche, goût agréable mais manque de caractère |

TABLE N°5 BREBIS FERMIER



JURY

Mme CAZALAS, Crémier (Le Mas D'Azil 09)

M. MEGE, Technicien fromager (Andrein 64)

Mme MULET, Consommateur (Miremont 31)

M. PASSAL, Journaliste (St Girons 09)

M. PLAIDEAU, Consommateur (Montpellier 34)

Mme SENEGAS, Producteur fromager (Albine 81)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 201 | 2,67 | 2,58 | 6,00 | 11,25 | Croûte régulière, pâte souple mais lainurée, odeur typée, manque d'arôme, trop salé |
| 212 | 3,00 | 2,67 | 6,00 | 11,67 | Belle présentation, pâte souple, élastique, bien équilibré, un peu piquant, manque d'intensité |
| 214 | 1,83 | 1,75 | 4,17 | 7,75 | Croûte humide, coupe friable, goût rance et piquant |
| 203 | 2,75 | 2,75 | 5,75 | 11,25 | Croûte régulière mais marqué par le support, pâte souple, arômes discrets, manque de saveur |
| 209 | 3,50 | 3,08 | 8,33 | 14,92 | Forme régulière, pâte fine et fondante, goût agréable, un peu salé |
| 204 | 1,17 | 1,75 | 6,17 | 9,08 | Présence de cirons, pâte cassante, fondant mais piquant |
| 802 | 2,92 | 3,50 | 7,92 | 14,33 | Croûte régulière, coupe lisse, goût bien équilibré sans défaut |



TABLE N°6 BREBIS FERMIER

JURY

Mme BAZERQUE, Producteur fromager (Castelnau Durban 09)

M. CONJARD, Consommateur (Castanet Tolosan 31)

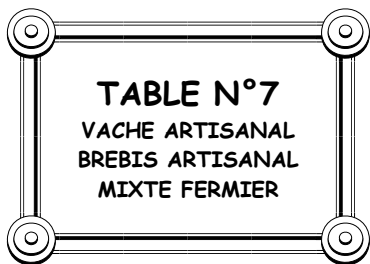
M. LABIT, Technicien (St Jean Delnous 12)

Mme LAFFARGUE, Consommateur (Camon 09)

Mme OLIVIER, crémier (Boulogne sur Mer 62)

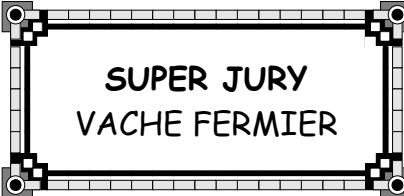
M. WYON, Producteur fromager (La Bastide de Sérou 09)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|----------------|-----------------|----------|-----------|---|
| 205 | 2,25 | 2,50 | 7,17 | 11,92 | Croûte irrégulière, pâte fondante, odeur et arrière goût agréable, manque de caractère |
| 206 | 3,00 | 2,33 | 7,33 | 12,67 | Croûte régulière, texture friable, granuleuse, goût un peu acide et salé |
| 207 | 2,17 | 2,50 | 6,00 | 10,67 | Croûte sèche et irrégulière, odeur de champignon intéressante mais manque de caractère |
| 210 | 2,50 | 2,83 | 6,50 | 11,83 | Belle croûte sèche, pâte fondante, caractère typé levure, manque de goût brebis |
| 211 | 2,00 | 3,08 | 6,75 | 11,83 | Croûte sèche homogène, pâte fondante agréable, typé animal, un peu piquant et amer |
| 213 | 2,83 | 2,42 | 7,33 | 12,58 | Belle présentation, pâte friable et fondante, goût agréable mais un peu court en bouche |

**JURY**

M. BORDE, Technicien (Assat 64)
M. COTTIE, Technicien (St Lys 31)
M. DANIS, Elu local (St Pierre de Rivière 09)
M. LAFFARGUE, Consommateur (Camon 09)
M. OLIVIER, Crémier (Boulogne sur Mer 62)
M. SENEGAS, Producteur fromager (Albine 81)

| Numéro Échant. | Aspect Ext. /4 | Texture Pâte /4 | Goût /12 | TOTAL /20 | Commentaires |
|-------------------------------------|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| VACHE ARTISANAL | | | | | |
| 701 | 3,42 | 3,00 | 7,67 | 14,08 | Belle forme et couleur, pâte très aérée, goût noisette agréable, arrière goût moins plaisant |
| 702 | 3,58 | 3,00 | 6,50 | 13,08 | Belle forme régulière, pâte souple, collante, odeur animale, goût légèrement piquante |
| 703 | 3,42 | 2,92 | 7,58 | 13,92 | Jolie forme régulière, pâte souple, fruité et arrière goût persistant agréable |
| 704 | 2,42 | 2,33 | 4,83 | 9,58 | Croûte fromage jeune, pâte serrée, odeur neutre, manque de sel et de caractère |
| BREBIS ARTISANAL | | | | | |
| 802 | 3,88 | 3,50 | 9,95 | 17,33 | Fromage très régulier, pâte compacte, goût très agréable |
| 803 | 3,33 | 3,17 | 6,00 | 12,50 | Croûte correcte, très court en bouche, manque de caractère, un peu amer |
| 801 | 2,25 | 2,83 | 9,42 | 14,50 | Croûte irrégulière, quelques lainures, goût agréable avec du caractère |
| MIXTE FERMIER (VACHE/BREBIS) | | | | | |
| 401 | 3,08 | 2,50 | 7,00 | 12,58 | Croûte collante, pâte souple, un peu trop salé, pas forcément agréable |
| 402 | 3,17 | 3,58 | 8,75 | 15,50 | Croûte irrégulière, pâte souple et fondante, goût agréable affirmé, un peu salé |
| 403 | 3,58 | 3,58 | 8,92 | 16,08 | Bel aspect homogène, pâte souple et régulière, goût agréable, un peu trop salé |
| 404 | 3,33 | 3,17 | 7,25 | 13,75 | Croûte un peu humide, pâte souple avec beaucoup de petits trous, un peu piquant et salé |



**SUPER JURY
VACHE FERMIER**



JURY

Mme LOMBARDO, Expert dégustation (Montpellier 34)

M. MEGE, Technicien fromager (Andrein 64)

Mme MULET, Consommateur (Miremont 31)

M. VENE, Diplomate (Lautrec 81)

| Numéro Échant. | Texture Pâte /5 | Goût /15 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|-----------------|----------|-----------|---|
| 115 | 2,50 | 8,00 | 10,50 | Belle texture, fondante et assez ferme, peu d'arômes, légère amertume |
| 108 | 3,75 | 10,63 | 14,38 | Pâte très souple et fondante, typicité animale, goût intense, un peu amer |
| 110 | 3,38 | 9,50 | 12,88 | Pâte souple et fondante, odeur intense, goût typé mais un peu piquant |
| 114 | 3,63 | 12,63 | 16,25 | Texture souple, un peu collante, bonne odeur, goût agréable, arôme fruité pomme |
| 107 | 3,50 | 8,25 | 11,75 | Pâte fondante, un peu collant, goût équilibré mais un peu piquant au final |

Organisation du Super Jury

Les médailles sont attribuées par le Super Jury aux fromages retenus par le premier jury sur les différentes tables d'une même catégorie.

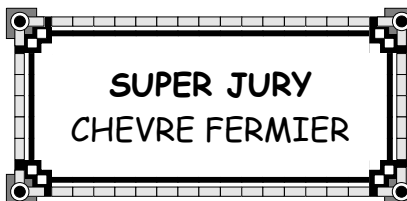
Conditions :

- avoir au moins obtenu une note de 12 lors de la première évaluation ou par décision du jury, dans la limite de 30% du nombre d'échantillons présentés de la table.
- l'évaluation de l'échantillon lors du premier niveau se fait sur un fromage entier alors que pour le Super Jury, elle se déroule sur un demi fromage (l'aspect extérieur n'est pas noté, seulement texture et goût).

Médailles :

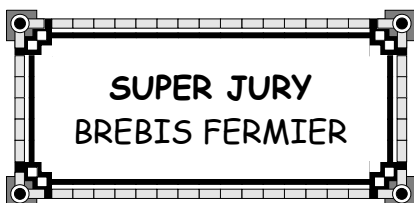
- Or : supérieur ou égal à 16
- Argent : supérieur ou égal à 14
- Bronze : inférieur à 14

L'attribution finale des médailles reste définie par la décision des membres du super jury.

**JURY**

- M. BAUDON, Restaurateur (Crampagna 09)
 Mme BAZERQUE, Producteur fromager (Castelnau Durban 09)
 M. CONJARD, Consommateur (Castanet Tolosan 31)
 M. PLAIDEAU, Consommateur (Montpellier 34)

| Numéro Échant. | Texture Pâte /5 | Goût /15 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|-----------------|----------|-----------|---|
| 311 | 3,88 | 10,50 | 14,38 | Très belle coupe, très lisse, goût chèvre marqué mais manque un peu de caractère, un peu salé |
| 308 | 3,38 | 10,75 | 14,13 | Pâte souple et fondante, odeur agréable, typé animal |
| 307 | 3,25 | 8,00 | 11,25 | Pâte ferme, un peu cassante, odeur légère, goût fin mais manque de caractère |
| 302 | 3,13 | 8,88 | 12,00 | Belle pâte, manque de fondant, peu d'odeur, long en bouche, goût léger |
| 309 | 4,25 | 10,00 | 14,25 | Belle pâte souple, très bonne odeur, goût un peu faible, pointe d'amertume |



JURY

- M. BOURGON, Crémier (Toulouse 31)
 M. LEPAGE, Technicien fromager (Mirandol 81)
 M. ROUCH, Président du PNR (Alzen 09)
 M. SIERRO, Consommateur (Miremont 31)
 M. WYON, Producteur fromager (La Bastide de Sérou 09)

| Numéro Échant. | Texture Pâte /5 | Goût /15 | TOTAL /20 | Commentaires |
|----------------|-----------------|----------|-----------|--|
| 209 | 3,70 | 8,80 | 12,50 | Belle pâte fondante, goût fruité mais un peu acide et piquant |
| 206 | 2,00 | 5,80 | 7,80 | Pâte cassante et un peu granuleuse, goût typé animal, goût de fermentation |
| 213 | 3,50 | 8,90 | 12,40 | Pâte légèrement cassante, manque un peu de fondant, manque de longueur en bouche, légère acidité |
| 202 | 3,70 | 10,40 | 14,10 | Belle pâte fondante et élastique, odeur animal, goût intéressant prononcé, un léger piquant |

TRADITION JOUR DE GLOIRE POUR LA TOMME DES PYRÉNÉES AU LAIT CRU

Depuis 1998, l'Association des fromagers fermiers et artisans des Pyrénées (AFFAP) organise à Saint-Girons un concours des plus attendus par les producteurs de fromage. Vache, brebis, chèvre ou "mixte" : fermière ou artisanale... L'occasion est belle de mettre en valeur des produits, des savoir-faire, et même un terroir - d'où l'intérêt que montre le parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises en s'associant à cette manifestation.

"Avec ou sans vin ?" Le concours de Saint-Girons n'a pas encore commencé que déjà un débat se crée entre quelques membres du jury, à l'hôtel de ville de Saint-Girons. *"Vous mangez du fromage, quand vous dégustez des vins ?"* interpellent-son d'un côté, quand de l'autre, on espère surtout avoir le droit de goûter aux bouteilles qui orientent les tables.

Alors certes, on ne va pas en faire un fromage (vous l'attendriez, celle-là !), mais le ton est donné : le concours national de tomme des Pyrénées au lait cru, onzime du nom, ne laisse rien au hasard. Chaque juré est conscient de la responsabilité qui lui incombe. Ne serait-ce que par respect pour les producteurs qui, de la Méditerranée à l'Atlantique en passant par l'Ariège et le Comminges, ont envoyé 53 échantillons à l'appréciation d'un jury qui mêle spécialistes de la chose fromagère - pour lesquels la moindre bactérie n'a aucun secret - professionnels de bouche comme le célèbre toulousain Xavier, et consommateurs locaux, journalistes (dont votre viteur), et élus locaux, avant tout en quête de goût et d'authenticité.

Au dehors, le défi est traditionnel d'Aureliès où le Couserans bat son plein quand André Boerquer, le président de l'AFFAP, rappelle les enjeux du concours *"Tomme des Pyrénées, et son avenir. Il faut doubler le mot Pyrénées ! Le dossier d'identification géographique protégée est en cours d'ex-*

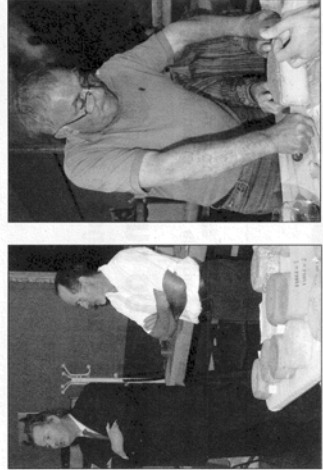
distribution de fromage se fait encore en grande surface. Mais nous, spécialistes, nous regagnons des parts de marché. On distribue 82 % des fromages fermiers ; les bons fromages, c'est nous qui les vendons ! On note un regain d'intérêt pour notre profession, mais il nous faut avant tout des bons produits. Ici, on trouve beaucoup de fromages non bonifiés, c'est ça que les gens viennent chercher dans nos boutiques. Vous avez tout pour être mis en valeur."

"Non bonifiés", le mot est juste. A la table n°1, huit tommes en catégorie "vache fermier" attendent l'avis des jurés, présentant chacune des formes, des styles, des couleurs différents. Les six examinateurs les passent en revue pour d'abord noter l'aspect extérieur : forme régulière, croûte saine et homogène, sans "mouillure", aux faces parallèles... L'une, accidentée, s'attrape l'opprobre des jurés. Une autre détonne, plus allongée que les autres, et très bien nettoyée : un Couserannais pur jus ose la comparaison avec un célèbre fromage à pâte pressée que tout le monde a goûté à la cantine de l'école...

Mais, c'est bien connu, l'habit - en l'occurrence la croûte - ne fait pas le moine. Une fois l'aspect extérieur noté sur 4 points, l'heure est venue d'ouvrir les tommes. Observer la pâte, la régularité des trous... puis mettre en bouche pour apprécier la texture de l'ensemble. Certaines sont fondantes, d'autres se tiennent comme il faut ; l'une des huit,



Croûte, pâte, odeur, goût... Les tommes sont passées au peigne fin par le jury.



LE PALMARÈS

■ **VACHE FERMIER**
Or : ferme du Carregaut (Castelnau-Durban)
Argent : Yves Giry (65)
Bronze : W. Bendick (Auziernin) ; La ferme du Plateau (Carcanières) ; EARL La Calloia (66)

■ **Brebis artisanal**
Or : fromagerie Azkorria (64)

■ **VACHE-BREBIS FERMIER**
Or : La ferme de Liers (Massat)
Argent : Yves Giry (65)

■ **CHÈVRE FERMIER**
Argent : le Dourmidou (66) ; la ferme du Bignau (64) ; la Ferme de Liers (Massat)
Bronze : GAEC Couchinaba (64) ; ferme de la Hulotte (Castelnau-Durban)

■ **BREBIS FERMIER**
Argent : SOEA Harza Harischelhar Enaut (64)
Bronze : GAEC Elichabab (64), GAEC d'Artigues (64), Caroline Pereira (65)

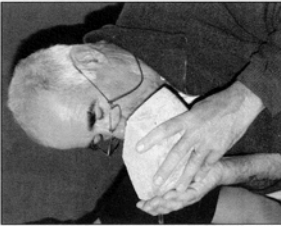
■ **VACHE ARTISANAL**
Argent : EURL La Calabasse (S-Lary)
Bronze : fromagerie Bamaïlou (Bethmale)

■ **PRIX DU PUBLIC**
La Ferme de Guilhem (Camarade) pour la tomme fermière de vache.

Le GAEC de Mondély (La Bastide de Sérou) pour la tomme fermière de chèvre.
La Fromagerie BAMAÏLOU (Bethmale) pour la tomme artisanale de vache.



En haut à gauche, Philippe Olivier (président du concours) et André Bazerque (président de l'AFAP). A droite, le président du PNR André Rouch en pleine coupe. En bas à gauche, le producteur de vins Philippe Babin. A droite, une des sept tables de dégustation.



De la Tomme des Pyrénées au lait cru

La Tomme des Pyrénées au lait cru est un fromage dit "de garde", qui se consomme après un certain vieillissement, un affinage de deux à quatre mois. Trois facteurs conditionnent la réussite d'une tomme des Pyrénées : la qualité de l'alimentation de l'animal, qui impacte le lait ; le lait cru, qui préserve une flore microbienne très diverse, laquelle conduit à une richesse aromatique certaine ; et bien sûr le savoir-faire du fromager pour exploiter ce potentiel aromatique. Il faut 10 litres de lait de vache ou de chèvre pour faire 1 kg de fromage, mais 5 à 6 litres de lait de brebis, plus riche, suffisent pour arriver au même poids.

en revanche, donne l'impression de mâcher du caoutchouc, quand une autre fait irrésistiblement penser à de la radet-ite. Vient enfin le morceau de bravoure, juger l'odeur, le goût et l'arrière-goût. Forcément, la part de subjectivité est immense, mais une chose est sûre : personnellement, je suis effrayé par le caractère qui affirment certains fromages, d'autant plus que les goûts révèlent de riches saveurs dans le palais. Là encore, le jury est implacable : écartés, ceux pour lesquels on ne trouve pas de personnalité, ou qui ne sont vraiment pas bons. Deux tommes seront jugées "un peu jeunes" mais pleines de promesses. Et au final, trois fromages feront l'unanimité de la table, avec le droit de participer à la deuxième étape du concours : le super-jury.

Et ce n'est qu'après le prix du public - organisé pour la première fois cette année - que les concurrents ont pu apprendre, dans l'après-midi de ce 1er août, le palmarès de la XI^e édition du Concours. L'engagement renouvelé du Parc naturel régional des Pyrénées en soutien de cette manifestation en a affirmé l'importance : le fromage n'est pas que du folklore, il porte à la fois l'identité d'un terroir, et une dimension économique non négligeable pour qui souhaite pouvoir vivre et travailler "à pais"...

A. C.

mon à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Obtenir un signe de qualité, c'est être soumis à un contrôle, à une certification. Mais ce prodige contre la venue de lait en vrac ou de lait en blanc, non affiné, qui empêche d'obtenir la filière locale de se structurer. Une filière qualifiée de "dynamique" ne serait-ce qu'en Couserans, malgré les difficultés économiques rencontrées par la Fromagerie 3A.

De son côté, le président du Syndicat National des Crémiers Fromagers-Affineurs Philippe Olivier, qui présidait le concours, a rappelé tout l'intérêt de sa corporation pour les produits tels que la tomme des Pyrénées : "certes, 88 % de la

REVUE DE PRESSE



MERCI A TOUS LES PARTICIPANTS