

## *Concours inter-régional de Saint Giron (Ariège)*

---

# Tomme des Pyrénées au lait cru

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

10ème édition

Dimanche 3 août  
2008

---

### **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 Projet de Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises*

## Concours Tomme des Pyrénées au lait cru

Le Concours de fromage de la Tomme des Pyrénées au lait cru, organisé par l’AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisanoux des Pyrénées), et soutenu par le projet de PNR des Pyrénées Ariégeoises, s’est déroulé le dimanche 3 août 2008, dans les salons de l’Hôtel de Ville de Saint Giron, où les participants ont été accueillis par Monsieur François MURILLO, Maire de Saint Giron, et également membre du jury.

Cette année, Monsieur Jean d’ALOS, crémier de grande réputation, situé à Bordeaux, présidait un jury diversifié et pertinent, composé de 37 membres, regroupant consommateurs (restaurateurs, élus locaux, techniciens généralistes, ...), plusieurs techniciens fromagers et quelques grandes pointures de la crèmerie du Sud Ouest. A noter également la présence dans le jury d’une délégation espagnole spécialisée dans la transformation fromagère.

Le concours s’est déroulé au cours de la manifestation « Autrefois le Couserans », et a une nouvelle fois été un franc succès.

Pour cette 10ème édition, 40 producteurs de toute la chaîne des Pyrénées ont présenté 47 Tommes des Pyrénées au lait cru, dans les 4 catégories pour les fromagers fermiers (15 en vache, 12 en brebis, 10 en chèvre et 3 en mixte vache/brebis), et dans 2 catégories pour les fromagers artisanaux (6 en vache et 1 en brebis). 5 départements Pyrénéens étaient représentés. ( 19 producteurs des Pyrénées Atlantiques, 3 des Hautes Pyrénées, 1 de Haute Garonne, 11 d’Ariège et 6 des Pyrénées Orientales).

Après 2 h de dégustation et de délibération, les médailles ont été décernées à 23 participants (voir palmarès) : 1 médaille d’or, 5 médailles d’argent et 17 médailles de bronze. Le palmarès a été déclaré en présence de Monsieur André ROUCH, président du projet PNR des Pyrénées Ariégeoises, et membre du jury pour cette occasion.

Ce palmarès est disponible auprès de l’AFFAP ou sur le site du projet de PNR des Pyrénées Ariégeoises (<http://www.projet-pnr-pyrenees-ariegeoises.com/>).

Les Tommes des Pyrénées au lait cru du concours ont ensuite pu ravir les participants à la manifestation « Autrefois le Couserans », grâce à la dégustation et à la vente des fromages sur un stand du marché gourmand, sur lequel s’est également déroulée une démonstration de transformation de fromage au chaudron.

Tous les producteurs fermiers et artisanaux participants recevront à la suite du concours un document technique compilant les remarques constructives du jury, leur permettant d’améliorer leur technique et la qualité de leur produit. Ils recevront également, bien sûr, le palmarès et leur éventuel diplôme, qu’ils pourront valoriser lors de la commercialisation de leur fromage.

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.

Merci à tous les participants.

André BAZERQUE,  
Président de l’AFFAP

# PALMARES

## *Les Médailles D'Or*

**VACHE  
ARTISANAL** FROMAGERIE Le MOULIS « Le Crémier » 09200 MOULIS

## *Les Médailles D'Argent*

**VACHE  
FERMIER** BOOTSMA Bertus Jan et STORMS Marie-Thérèse 09230 CERIZOLS  
FERME DU CARREGAUT 09420 CASTELNAU DURBAN

**CHEVRE  
FERMIER** SCA Les Fermiers Basco-Béarnais 64490 ACCOUS

**VACHE  
ARTISANAL** FROMAGERIE Le MOULIS « Le Moulis » 09200 MOULIS  
FROMAGERIE BAMALOU « Le Bethmale » 09800 BETHMALE

## *Les Médailles De Bronze*

**VACHE  
FERMIER** STEINMANN Hubert, Ferme Guilhem 09290 CAMARADE  
GAEC MONDAUT 64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ  
PEFONTAN Françoise Azet 65170 ST LARY  
CASTELLO Marie-France et René 66210 FONTRABIOUSE  
EARL LA CALLOLA 66360 SAHORRE

**CHEVRE  
FERMIER** MONDOT Jean-Louis 65560 FERRIERES  
GAEC BOURGUINAT 64490 AYDIUS  
FERME DE BIGNAÛ 64490 AYDIUS  
GAEC LE DOURMIDOU 66210 MATEMALE

**BREBIS  
FERMIER** SCA Les Fermiers Basco-Béarnais 64490 ACCOUS  
GAEC ELICHABIA 64560 LICQ ATHEREY  
SAS MIGUELGORRY 64370 ARETTE  
EARL CASTAING 64260 IZESTE

**MIXTE  
FERMIER** GAEC MONDAUT 64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ  
VACHE/BREBIS FAURIE Pierre 64490 CETTE EYGUN

**VACHE  
ARTISANAL** FROMAGERIE BAMALOU « Le Bamalou » 09800 BETHMALE

**BREBIS  
ARTISANAL** SARL GARAZI 64220 SAINT MICHEL

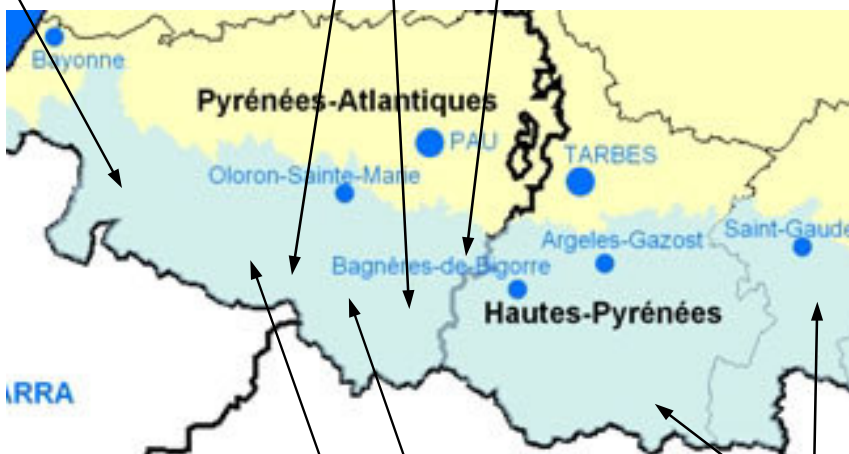
## Les Participants

### Vallée de Barétous

SAS MIGUELGORRY (Arette)

### Basse Navarre

SARL GARAZI (Saint Michel)



### Vallée de Soule

EARL ELICHABIA (Licq-Atherey)  
LAVIS Anne (Roquiague)

### Vallée d'Aspe

SCA Les FERMIERS BASCO-BEARNAIS (Accous)  
EARL SARRELANGUE (Accous)  
GAEC BOURGUINAT (Aydius)  
Ferme du BIGNAÛ (Aydius)  
LAHITETTE LARROQUE Monique (Ledeux)  
OSSINIRI Emmanuel (Borce)  
FAURIE Pierre (Cette Eygun)  
CHOURROUT POURTALET Jean-Pierre (Sarrance)

### Vallée d'Ossau

GAEC MONDAUT (Séviacq-Meyracq)  
GAEC LANOUTE (Séviacq-Meyracq)  
COURTIE Stéphane (Eaux Bonnes)  
CARRIORBE Robert (Bescat)  
EARL CASTAING (Izeste)  
ARRIBE Didier (Bescat)

### Vallée de l'Ouzom

MONDOT Jean-Louis (Ferrières)

### Vallée d'Aure

Fromagerie Le P'TIT d'ENS (Ens)  
PEFONTAN Françoise (Azet)

### Comminges

BOUE Jocelyn (Urau)

## Les Participants

### Couserans

CALVET François (Lacave)  
 BENDICK Wolfgang (Augirein)  
 BOOTSMA Bertus (Cerizols)  
 La Ferme de la Hulotte (Castelnau Durban)  
 GAEC de MONDELY (La Bastide de Sérrou)  
 GAEC Sabadie-Bazerque (Castelnau Durban)  
 STEINMANN Hubert (Camarade)  
 Fromagerie Le MOULIS (Moulis)  
 Fromagerie BAMALOU (Bethmale)  
 EURL De La CALABASSE (St Lary)

### Donezan

LA FERME DU PLATEAU (Carcanières)



### Cerdagne

CALVET Jean-Claude (Saillagouse)

### Capcir

EARL La Ferme du Rialet (La Llagone)  
 GAEC Le BOURMIDOU (Matemale)  
 EARL Le CALMADOU (Formiguères)  
 CASTELLO Marie-France (Fontrabiouse)

### Vallespir

MECHRI Sophie (Prats De Mollo)

### Conflent

EARL La CALLOLA (Sahorre)

## 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
<b>Défauts</b>	<b>Défauts</b>			
Croûte humide, poisseuse, morgée	Forme de "casquette"	Assez régulière	Assez bonne présentation	2
Présence de mouillère, de crevasse	Fromage tronconique			
Trace de support d'affinage		Irrégulière	Médiocre	1
Grosse hétérogénéité de couleur				

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

NOTE DE 0 à 4

CARACTERES A OBSERVER	APPRECIATION	NOTE
<b>A la coupe :</b>	Très bonne	4
Elle est lisse, de couleur et d'affinage homogène, non lainée.	Bonne	3
<b>En bouche :</b>		
Elle est fine, fondante, agréable.	Assez bonne	2
<b>Défauts :</b>		
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.

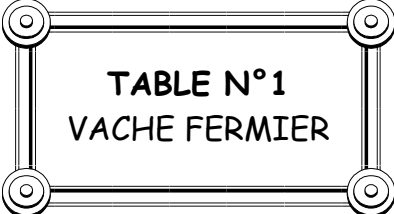
**FONDANT** : Durée nécessaire de mastication de la pâte pour obtenir la consistance satisfaisante pour la dégustation

**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
<b>Défauts</b>		
Piquant Acidité importante Fade Amertume importante Excès ou manque de sel Savonneux Rance Odeurs, goûts et arrière-goûts désagréables et non caractéristiques	Médiocre	1 à 4

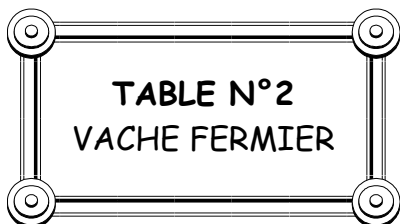


**TABLE N°1**  
**VACHE FERMIER**

**JURY**

M. D'ALOS, Crémier (Bordeaux 33)  
 M. BORDE, Technicien (Assat 64)  
 M. BOLDARINO, Technicien (Toulouse 31)  
 M. MURILLO, Elu local (St Girons 09)  
 Mme REPOND, consommateur (Foix 09)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
104	2,60	3,00	6,40	12,00	Croûte régulière, rustique, affinage homogène, caractère affirmé, légèrement piquant.
109	3,20	3,00	8,00	14,20	Belle croûte, texture souple, goût très agréable et franc.
101	3,30	3,20	5,20	11,70	Croûte correcte, bonne texture, manque de caractère, légère amertume.
110	3,20	3,70	9,40	16,30	Pâte souple et fondante, caractère affirmé.
116	3,00	3,40	5,50	11,90	Croûte régulière, pâte homogène, manque de caractère et de longueur en bouche.
107	2,90	2,80	6,20	11,90	Croûte rustique, texture correcte, peu de caractère, légère amertume
105	3,20	2,90	7,50	13,60	Croûte régulière, texture ferme un peu cassante, laisse un bon goût en bouche.
103	2,30	2,00	5,00	9,30	Croûte irrégulière, pâte granuleuse et fissurée, goût hétérogène, un peu acide.

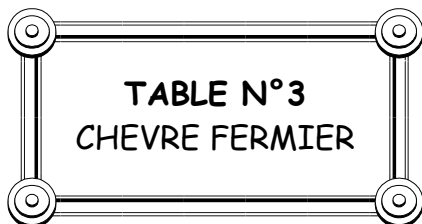


**TABLE N°2  
VACHE FERMIER**

**JURY**

M. BAUDON, Restaurateur (Crampagna 09)  
 Mme DAVIAUD, Technicien fromager (Foix 09)  
 M. BONNEIL, Consommateur (Foix 09)  
 Mme MULET, Consommateur (Miremont 31)  
 M. EUGENI, Crémier (La Seu d'Urgell Espagne)  
 M. ROSSIGNOL, Technicien (Mirepoix 09)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
114	2,33	2,50	6,00	10,83	Support d'affinage un peu marqué, pâte un peu collante, goût déséquilibré, un peu amer.
111	3,67	3,50	9,83	17,00	Croûte régulière, pâte un peu collante, richesse de goût, fruité et bien équilibré.
112	2,33	2,33	6,50	11,17	Légèrement ovale, pâte élastique, très fruité, un peu salé, bon goût mais peu typé Pyrénées.
102	2,83	2,67	7,83	13,33	Croûte légèrement humide, présence de laine, bon goût, léger excès de sel et amertume
108	2,67	2,17	5,17	10,00	Couleur hétérogène, pâte un peu collante, manque de fruité, légèrement amer.
106	2,83	2,83	6,33	12,00	Belle croûte, pâte un peu sèche, bon goût mais manque de typicité Pyrénées.
113	3,25	2,83	4,17	10,25	Belle croûte, pâte très lisse, agréable, Fromage trop salé, un peu amer.

**JURY**

Mme D'ALOS, Crémier (Bordeaux 33)

M. ANGLADE, Technicien fromager (Bonac irazein 09)

M. LABIT, Technicien (Albi 81)

Mme THUAULT, Technicien (Foix 09)

M. ROUCH, Elu local (Alzen 09)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
303	3,40	2,90	7,00	13,30	Bel aspect, belle texture, un peu acide mais goût franc, piquant en fin de bouche.
306	2,80	2,40	5,70	10,90	Bel aspect, quelques lainures, odeur de cave, goût de moisie, légèrement rance.
307	3,00	1,80	4,70	9,50	Bel aspect, texture un peu collante, goût de lait, acidité prononcée.
308	2,90	3,80	7,20	13,90	Croûte hétérogène, très belle texture, goût intéressant mais un peu trop salé.
310	3,10	2,40	6,50	12,00	Quelques traces de support d'affinage, belle texture, manque de typicité.



**TABLE N°4**  
**CHEVRE FERMIER**

**JURY**

M. LEPAGE, Technicien fromager (Mirandol 81)

M. MAURA RAYO, Producteur Fromager (La Seu d'Urgell Espagne)

Mme VINSONNEAU, Consommateur

Mme PELISSIER, Technicien fromager (Toulouse 31)

M. PASSAL, Consommateur (Erp 09)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
301	2,40	1,80	6,20	10,40	Croûte homogène, texture un peu cassante, fromage trop jeune, manque de goût.
304	1,10	2,40	5,80	9,30	Croûte hétérogène, ouvertures butyriques, goût de chèvre intéressant mais très piquant.
309	2,70	2,60	6,00	11,30	Croûte régulière, souplesse de pâte, fromage fondant mais avec un arrière goût très fort.
305	2,80	3,00	9,20	15,00	Belle croûte, pâte souple, goût fruité et noisette très agréable.
302	2,80	3,00	10,00	15,80	Croûte homogène, belle coupe, fondant, goût très agréable.

**TABLE N°5  
BREBIS FERMIER**

**JURY**

Mme BAZERQUE, Producteur fromager (Castelnau Durban 09)

Mme GABORIT, Crémier (Pau 64)

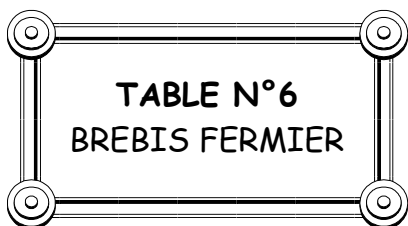
M. MALGOUYRES, Consommateur

M. PLAIDEAU, Consommateur (Montpellier 34)

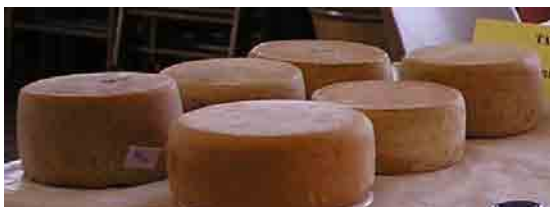
M. WYON, Technicien fromager (Lattes 34)

M. BRUN, Restaurateur (Vieux Mareuil 24)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
202	2,67	2,33	6,00	11,00	Belle croûte, pâte souple mais un peu friable, un peu acide et manque de longueur en bouche.
205	3,08	2,83	6,33	12,25	Belle forme, pâte souple, lainure, un peu salé, agréable mais manque de fruité.
207	2,17	1,83	7,17	11,17	Croûte un peu irrégulière, pâte avec lainures, un peu acide, très bon goût brebis.
212	1,75	1,58	7,33	10,67	Trace de bleu dans la pâte, Pointe de sel, goût très agréable, mérite d'aller en superjury.
211	1,83	2,25	5,17	9,25	Traces du support d'affinage, pâte souple et humide, un peu acide et rance.
203	3,08	2,92	5,67	11,67	Belle présentation, bonne texture, un peu acide, manque un peu de goût.
<b>BREBIS ARTISANAL</b>					
801	2,25	3,08	6,67	12,00	Croûte un peu cironnée, pâte ferme, goût agréable mais manque de fruité et de typicité.



**TABLE N°6  
BREBIS FERMIER**

**JURY**

Mme CROS, Elu local (Saurat 09)  
 M. MEGE, Technicien fromager (Andrein 64)  
 M. ESQUIROL, Crémier (Lavelanet 09)  
 M. BOURGON, Crémier (Toulouse 31)  
 Mme LAFFARGUE, Consommateur (Beautiran 33)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
201	2,60	2,40	6,60	11,60	Forme un peu irrégulière, pâte régulière et sèche, goût équilibré, légèrement rance.
206	2,40	2,60	7,00	12,00	Traces du support d'affinage, pâte souple et fondante, un peu jeune, légèrement amer.
204	1,80	1,80	4,00	7,60	Forme un peu irrégulière, pâte très ouverte, odeur fermenté, fromage amer et piquant.
208	3,00	2,40	4,00	9,40	Forme régulière, texture souple, goût intéressant mais un peu trop salé.
209	3,60	3,60	9,40	16,60	Très bel aspect, texture souple, goût très équilibré avec une longueur en bouche.
210	3,20	2,20	6,40	11,80	Jolie croûte, quelques inclusions de bleu, goût sucré, doux, un peu piquant en fin de bouche.

**TABLE N°7**  
**VACHE ARTISANAL**  
**MIXTE FERMIER (vache/brebis)**

**JURY**

M. OURRICARIET, Technicien fromager (St Michel 64)

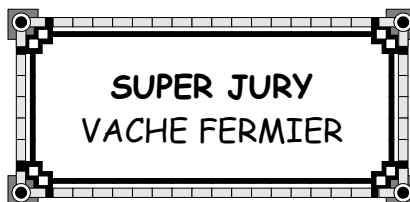
M. SIERRO, Consommateur (Miremont 31)

M. ASSEMAT, Producteur fromager (Alzen 09)

Mme CANS, Consommateur (Foix 09)

M. COTTIER, Technicien (St Lys 31)

Numéro Échant.	Aspect Ext. /4	Texture Pâte /4	Goût /12	TOTAL /20	Commentaires
<b>VACHE ARTISANAL</b>					
<b>704</b>	3,20	2,40	7,50	13,10	Croûte régulière, pâte collante, goût sucré et amer, légèrement piquant persistant.
<b>705</b>	3,20	3,00	8,20	14,00	Quelques fissures, pâte souple et homogène, agréable mais pas de longueur en bouche.
<b>701</b>	2,90	2,60	4,60	10,10	Quelques fissures, pâte souple et homogène, fromage jeune, fade.
<b>703</b>	3,60	3,20	8,60	15,40	Traces de support d'affinage, texture homogène, goût marqué, fruité, un peu piquant.
<b>702</b>	1,50	2,10	6,20	9,80	Quelques fissures, pâte collante, pâte humide, jeune avec arrière goût désagréable.
<b>706</b>	3,10	3,00	10,60	16,70	Jolie croûte, manque un peu de fondant, goût très fruité, caractère affirmé.
<b>MIXTE FERMIER (VACHE/BREBIS)</b>					
<b>402</b>	4,00	3,00	5,90	12,90	Croûte régulière, texture homogène, un peu d'acidité, manque de goût.
<b>403</b>	1,80	2,20	4,80	8,80	Mouillères sur la croûte, texture humide, pâte jeune, goût acide et de fermentation.
<b>401</b>	3,50	2,90	7,20	13,60	Croûte régulière, texture fondante, jeune, manque un peu de goût.



### JURY

M. MEGE, Technicien fromager (Andrein 64)

M. WYON, Technicien fromager (Lattes 34)

M. PASSAL, Consommateur (Erp 09)

Mme D'ALOS, Crémier (Bordeaux 33)

Numéro Échant.	Texture Pâte /5	Goût /15	TOTAL /20	Commentaires
102	3,00	10,00	13,00	Texture souple un peu collante, goût agréable mais un peu salé.
104	3,38	10,25	13,63	Texture souple et fondante, légère amertume, arrière goût typé "animal".
105	3,00	8,50	11,50	Pâte ferme, goût fermenté, manque un peu de goût.
106	4,00	11,50	15,50	Pâte souple et fondante, arômes typés, floral.
109	3,00	9,50	12,50	Texture ferme, un peu collante, bon goût, fondant avec une légère amertume.
110	3,38	10,50	13,88	Belle texture fondante, goût très typé avec un peu d'amertume.
111	3,50	11,38	14,88	Pâte souple et collante, bon goût, fondant, parfumé.

**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.

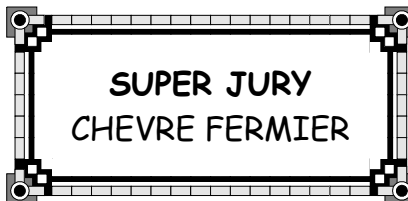
**Conditions :**

- avoir au moins obtenu une note de 12 lors de la première évaluation ou par décision du jury  
- 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. ESQUIROL, Crémier (Lavelanet 09)  
Mme DAVIAUD, Technicien fromager (Foix 09)  
Mme GABORIT, Crémier (Pau 64)  
Mme REPOND, consommateur (Foix 09)

Numéro Échant.	Texture Pâte /5	Goût /15	TOTAL /20	Commentaires
303	3,63	12,00	15,63	Pâte lisse, ferme, un peu sableuse, goût équilibré, agréable, goût caprin bien marqué.
310	4,13	9,00	13,13	Belle pâte, un peu élastique, goût caprin léger, manque de caractère.
308	3,88	9,50	13,38	Pâte fondante, agréable en bouche, goût peu typé chèvre.
302	2,88	10,25	13,13	Présence de lainures, manque un peu de fondant, goût prononcé mais un peu piquant.
305	3,00	8,50	11,50	Texture souple et collante, goût intéressant mais un peu piquant en fin de bouche.

**SUPER JURY  
BREBIS FERMIER**



**JURY**

- M. BAUDON, Restaurateur (Crampagna 09)
- M. LEPAGE, Technicien fromager (Mirandol 81)
- M. ANGLADE, Technicien fromager (Bonac irazein 09)
- M. BORDE, Technicien (Assat 64)

Numéro Échant.	Texture Pâte /5	Goût /15	TOTAL /20	Commentaires
209	2,50	8,00	10,50	Pâte un peu cassante, manque un peu de goût, un peu trop salé.
205	3,75	9,25	13,00	Pâte souple et fondante, goût agréable et fruité mais un peu piquant.
212	2,25	8,75	11,00	Pâte un peu granuleuse, assez fruité mais manque de caractère.
206	4,00	8,00	12,00	Belle texture lisse, fromage un peu jeune, manque de caractère, un peu d'amertume.

La Gazette  
ARIEGEOISE  
08/08/2008  
N°32

## Concours inter-régional de Saint Girons X<sup>e</sup> concours de fromage et de l'art d'auscultation

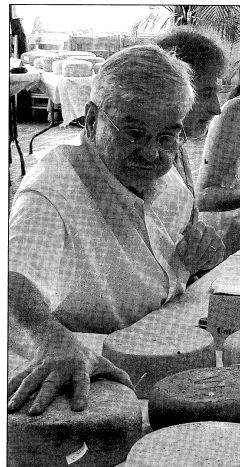
**Pas de grasse matinée au programme pour ce dimanche matin, mais un concours de fromage ! Me voilà membre du jury de la X<sup>e</sup> édition du concours de tomme de Pyrénées au lait cru qui se déroule à Saint-Girons. Ce matin-là, la ville est bouclée pour les festivités d'Autrefois le Couserans. Il faut zigzaguer entre la fermière et le garde champêtre, éviter l'accident avec une charrette pleine de foin, et arriver, à bout de souffle, devant la mairie.**

Tout le monde est là et les discours d'ouverture ont commencé. Si dehors l'ambiance fleurit le bon vieux temps, à l'intérieur, on ne rigole pas. Il s'agit d'un concours de fromage tout ce qu'il y a de plus sérieux. André Bazerque, président de l'Association des Fromagers fermiers et artisans des Pyrénées (l'Affap), explique que le concours s'inscrit dans «une démarche de valorisation des produits fromagers du Couserans en installant la signature tomme des Pyrénées au lait cru».

Et le gratin du fromage est présent ! Jean d'Alos, important crémier de Bordeaux va assumer la lourde tâche de président du jury. Trois autres crémiers sont également membres du jury : Alain Esquirol, ariégeois, Laetitia Gaborit, venue de Pau et François Bourgon, de Toulouse. Des professionnels qui connaissent bien les fromages de la région et sont à l'affût de nouveaux produits de qualité... Egalement membres de ce jury : des techniciens du fromage, des fromagers venus d'un peu partout du Sud Ouest, le maire de Saint-Girons et quelques amateurs, comme moi, journaliste à la Gazette.

On nous explique l'enjeu de la notation, et la pression monte... Les produits les mieux notés seront médaillés, comme aux JO ! Médaille de bronze, d'argent et d'or pour les meilleurs fromages.

Heureusement, nous sommes installés par groupes de 5 ou 6 à chaque table, et les discussions sont de rigueur pour évaluer les produits. A la table n°7 où je m'installe neuf belles tommes des pyrénées nous



37 membres du jury (dont  
Cette année le concours est soutenu par l

attendent.

Six tommes de "vache artisanale" et trois de "mixte vache/brebis". A côté des assiettes en carton et des couteaux bien aiguisés, les organisateurs ont pris soin de nous fournir une fiche technique détaillant les divers critères à juger.

### "Pas question de dire j'aime ou j'aime pas..."

La croûte est-elle "saine et régulière", ou bien présente-t-elle "des traces d'humidité, des mouillères ou des crevasses" ? Heureusement qu'elle est là cette fiche, parce que moi la croûte, je ne lui aurais trouvé qu'une "jolie couleur"... Ce qui m'importe avant tout dans le fromage, comme la plupart des consommateurs, c'est la texture et le goût ! Mais là aussi, "pas question de dire j'aime ou j'aime pas" : un concours de fromage, c'est sérieux, c'est important ! Derrière, il y a des fromagers qui en vivent, des passionnés pour qui nos commentaires sont une critique déterminante."

Isidore, ancien technicien fromager, entend bien faire respecter "les règles du concours" à notre table...Il défend ardemment le fromage du Couserans et pour lui, pas question de déguster du vin en testant les produits : "c'est un sacrilège" !

"Pourtant, ce sont les organisateurs qui nous ont mis le vin sur la table..." Mela-

# En Couserans > Sur la tomme



nt la Gazette) avaient à juger 47 tommes des "Pyrénées au lait cru". le projet de Parc Naturel régional de l'Ariège. A ce titre, André Rouch était présent.

nio, autre membre du jury, n'apprécie pas la "disparition autoritaire" de la bouteille. D'autant que c'était un vin bio de la région... Passons, et revenons à nos moutons. Enfin à nos vaches et brebis en l'occurrence!

Et c'est par les vaches que nous commençons la dégustation. Les fromages sont numérotés afin de conserver l'anonymat des producteurs et ainsi l'impartialité du jury. Isidore, attrape la première tomme de vache artisanale et commente la croûte : "elle est régulière, sans défauts. C'est un fromage jeune qui doit avoir 4 semaines d'affinage à chaud." Comme quoi, avant même de l'ouvrir, l'aspect de la tomme dévoile déjà ses secrets de production. La tomme passe de mains en mains, chacun apprécie sa forme, sa couleur, ses petites marques. Il est important d'inspecter la croûte car elle peut révéler certaines failles de la fabrication; comme les "mouillères". Comprenez ici, deux petites traces d'humidité qui sont un mauvais présage. Ça n'a pas manqué : l'un des fromages donné à notre appréciation développe un goût rance, imparadonnable pour le jury. On note la qualité de la croûte sur 4.

Vient ensuite l'examen de la texture : Philippe, ancien fromager, découpe délicatement un morceau de la tomme. Et les commentaires fusent ! "La pâte doit être lisse, de couleur et d'affinage homogène", c'est-à-dire que

les trous dans la pâte doivent avoir une aération régulière. En bouche, elle doit être "fine et fondante". Malheureusement, sur des fromages "jeunes", à 3 ou 4 semaines d'affinage, il arrive que la pâte soit un peu "collante"...

## L'odeur, le goût et l'arrière goût

Enfin, la note la plus importante : la "flaveur". Comprenant l'odeur, le goût et l'arrière goût, la flaveur du fromage reçoit une note sur 12. Un bon fromage peut avoir un "caractère affirmé" (ce qu'on appelle plus couramment un "fromage fort") ou au contraire un goût "fruité", plus léger. En revanche un fromage "faible, amer, acide ou piquant" est un produit défectueux. Attention également aux arrières goûts...

Au final, à notre table, deux tommes se faisaient concurrence en "vache artisanale". En jury consciencieux, nous avons regoté le 706 pour le comparer au 703 ! Le meilleur reçoit une médaille d'or (note à partir de 16/20) et le second, suivant de justesse, est médaille d'argent (entre 14 et 16/20).

Pour la catégorie "Mixte Vache-Brebis", le bilan est un peu différent. Pas de grand enthousiasme dans le jury. Sur les trois tommes présentées à ce concours l'une est celle qui malheureusement souffrait de petites

## Palmarès du X<sup>e</sup> concours

### LA MÉDAILLE D'OR

- **Catégorie "vache artisanale"** :  
- fromagerie Le Moulis à Moulis

### LES MÉDAILLES D'ARGENT

- **Catégorie "vache fermier"** :  
- Bootsma Bertus Jan et Storms Marie-Thérèse, à Cérizols  
- Ferme du Carregaut à Castelnaud Durban
- Catégorie "Chèvre fermier" :  
- Sca Les fermiers Basco-Bearnais à Accous (64)
- Catégorie "Vache artisanale" :  
- Fromagerie Le Moulis  
- Fromagerie Bamaou "Le Bethmale"

### LES MÉDAILLES DE BRONZE

- **Catégorie "Vache Fermier"** :  
- Steinmann Hubert, ferme Guilhem à Camarade  
- Gaec Mondaut à Sévignacq Meyracq (64)  
- Pefontan Françoise, Azet 6 à St Lary (64)  
- Castello Anne-Marie et René à Sahorre (66)
- **Catégorie "Chèvre fermier"** :  
- Mondot Jean Louis à Ferrières (65)
- Gaec Bourguigat à Aydius (64)  
- Ferme du Bignau à Aydius (64)  
- Gaec Le Dourmidou à Matemale (66)
- **Catégorie "Brebis fermier"** :  
- Sca Les fermiers Basco à Accous (64)  
- Gaec Elchabia, (64) à Licq Athery  
- Sas Miguelgorgy, (64) Arette  
- Earl Castaing (64) Izeste
- **Catégorie "Mixte Vache-Brebis fermier"** :  
- Gaec mondaut, (64) Sevignacq Meyracq  
- Faurie Pierre (64) Eygun



mouillères sur sa croûte. Et, d'avis du jury, les deux autres manquaient un peu de goût. Ces deux fromages recevront néanmoins des médailles de bronze, car ils respectent tous les critères techniques.

Tout cela n'a pas empêché les autres membres du jury de venir goûter les fromages de notre table ! Il semble que le mixte brebis attire les foules... Souhaitons aux producteurs que ce concours leur ouvre des portes.

M-L. C.



*MERCI A TOUS LES PARTICIPANTS*