

Palmarès de la Xème édition du concours de fromage « Tommes des Pyrénées au lait cru », à Saint Giron, le 03 août 2008

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 remporté un franc succès.

Pour cette Xème 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 artisanoux (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.

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 artisanoux 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 artisanoux sauvegardant cette tradition de transformation fromagère au lait cru, essentielle pour l'économie de nos vallées Pyrénéennes.