

L'Indépendant, 24/06/24

Pyrénées-Orientales : quel est le verdict au concours national de la tomme des Pyrénées

Pas moins de 31 médailles ont été décernées lors du 17^e concours de la tomme des Pyrénées au lait cru. Il était organisé par l'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées.

Le concours national de la tomme des Pyrénées au lait cru s'est déroulé à Eyne. Lors de cette 17^e édition, 58 fromages ont été proposés par 51 producteurs fermiers et deux artisans représentant l'ensemble des départements pyrénéens. Alain Vaucelle, crémier et restaurateur à Font-Romeu, a présidé un jury diversifié de 40 membres. 29 producteurs participants ont été primés avec 31 médailles (voir palmarès ci-après). Ce concours a permis également de mettre en avant avec ses différentes catégories l'IGP (Indication géographique protégée) Tomme des Pyrénées. Les lauréats ont été récompensés l'après-midi lors de cette journée des F'Estives à Eyne où près de 1 500 visiteurs ont pu profiter du marché de producteurs avec la vente des fromages du concours et d'animations diverses. Dans le département, sept fromagers ont été récompensés (voir encadré). L'Affap (Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées) continuera à œuvrer auprès de la filière fromagère pour la reconnaissance des produits de qualité, porteur d'une économie locale vertueuse pour le territoire.

Sept producteurs du département ont été primés

Médailles d'or.

Catégorie IGP Tomme des Pyrénées fermière de vache. Gaec Ferme de La Hitte (Lacave, Ariège).

Catégorie IGP Tomme des Pyrénées fermière de chèvre. La Ferme Du Haut Cazal (Castelnau Durban, Ariège), Gaec du Soustrobe (Villelongue d'Aude) et Gaec Le Dourmidou (Matemale).

Catégorie Tomme fermière de brebis. Ferme Du Taychel (Lieurac, Ariège), Ferme Lapine Gaec du Trebes (Arthez d'Asson, Pyrénées-Atlantiques)

Catégorie Tomme fermière mixte vache brebis. Fromagerie du Diable de Mont (Mont, Hautes-Pyrénées)

Médailles d'argent.

Catégorie IGP Tomme des Pyrénées fermière de vache. GAEC Ferme du Carregaut (Castelnau Durban, Ariège), Emmanuel Bendick (Augirein, Ariège)

Catégorie Tomme fermière de vache. GAEC Hajau (Mauvezin de Prat, Ariège), Fromagerie du Diable de Mont (Mont, Hautes-Pyrénées).

Catégorie IGP Tomme des Pyrénées fermière de chèvre. GAEC Ferme Sendou (Asson, Pyrénées-Atlantiques).

Catégorie Tomme fermière de chèvre. Ferme De Milles (Rimont, Ariège)

Catégorie Tomme fermière de brebis. Larricq-Leride (Lanne en Baretous, Pyrénées-Atlantiques), Elsa Bruneton (Labassère, Hautes-Pyrénées).

Médailles de bronze

Catégorie IGP Tomme des Pyrénées fermière de vache. GAEC Perarnaud (Formiguères), Laurent Chourrout-Pourtalet (Sarrance, Pyrénées-Atlantiques).

Catégorie Tomme fermière de vache. Sylvie Lascurettes Sanchou (Arbeost, Hautes-Pyrénées), Mas Guiter (Sahorre) et Sophie Berenguel (Saint-Laurent-de-Cerdans).

Catégorie Tomme artisanale de vache. Fromagerie Le Pic de La Calabasse (Saint-Lary, Ariège).

Catégorie Tomme fermière de chèvre. Les chèvres des Tres Estelles (Py), Mathias Cabredes Kyriaco (Nohèdes), Emmanuelle Thoret (Arrodets Ez Angles, Hautes-Pyrénées), GAEC des Esplaous (Arrens Marsous, Hautes-Pyrénées).

Catégorie Tomme fermière de brebis. GAEC Fromagerie Cal Rous (Planès), GAEC Elizagaraia-Ekiola (Gamarthe, Pyrénées-Atlantiques), GAEC Moundarren (Beost, Pyrénées-Atlantiques), La Ferme Pujalet (Aste Beon, Pyrénées-Atlantiques) et ferme Casebonne (Ance, Pyrénées-Atlantiques)

Catégorie Tomme fermière mixte vache brebis. GAEC Moundarren (Béost, Pyrénées-Atlantiques).