

HISTORIQUE DU CONCOURS DES FROMAGES DE CHEVRE FERMIERS (REGIONAL PUIS NATIONAL)

Le Concours des Fromages de Chèvre Fermiers fête en 2014 sa 35^{ème} année d'existence, son histoire a suivi les étapes suivantes.

En 1977, LA NAISSANCE A SAINT MAIXENT L'ECOLE EN DEUX SEVRES AVEC LES SYNDICATS CAPRINS

En 1977 à Saint Maixent l'Ecole en Deux Sèvres sous l'impulsion de Gilles Jousseau, Président du Syndicat Caprin de Charente et administrateur de la FNEC, de Gilbert Toussaint, Ingénieur de l'ITOVIC et de la Commanderie des Goustes Chèvres de France, était organisé un premier Concours Régional de Fromages de Chèvre Fermiers.

EN 1979, LA DIMENSION INTERREGIONALE A POITIERS DANS LA VIENNE.

En 1979, le concours se déplace à Poitiers dans la Vienne pour bénéficier du support de la Foire-Exposition. Spontanément, il prend une dimension interrégionale sous la pression des producteurs fermiers de plus en plus nombreux à amener leurs fromages et de jury provenant de toute la France. Ce succès grandissant pose de nouveaux problèmes, tels que le financement de la manifestation et la structure administrative nécessaire au bon fonctionnement des opérations d'un concours dont la taille augmente sans cesse.

En 1984, le relais est repris par Paul Georgelet alors Administrateur du Syndicat Caprin des Deux Sèvres et de l'ANCAF et le concours se fixe à Niort dans les Deux Sèvres, dans le cadre des activités agricoles de la Foire-Exposition et où il bénéficie d'une fréquentation plus grande du public.

EN 1988, LA DIMENSION NATIONALE A SAINTE MAURE DE TOURAINE.

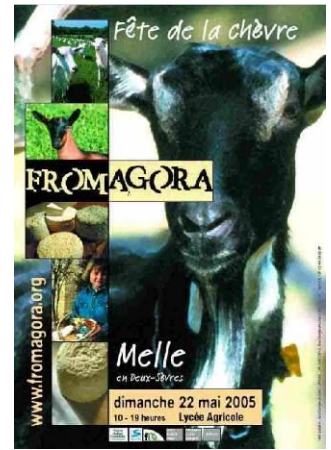
En 1988, en se déplaçant à Sainte Maure de Touraine il prend une véritable dimension nationale et devient itinérant. Ceci en raison du succès auquel il est arrivé : 300 à 400 lots de fromages provenant de toutes les provinces Françaises qui sont jugés par un jury de haut niveau.

EN 1991, FROMAGORA A ORAISON DANS LES ALPES DE HAUTE PROVENCE.

En 1991, à Oraison (PACA), une nouvelle étape est franchie, à l'initiative du Président de la FRECAP. Après avoir constaté que le but initial était atteint en rassemblant des producteurs, des membres de jury, des techniciens autour d'une présentation régulière de 400 à 500 lots de fromages de chèvre fermiers, se crée FROMAGORA. En trois journées se déroulent alors : un colloque une réunion des techniciens fromagers et le Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers.

EN 1992 PUIS 2005, FROMAGORA SERA ORGANISE A MELLE (79)





PARRALLELEMENT, LA FRESYCA ORGANISE DONC DEPUIS 1977 UN CONCOURS REGIONAL



DEPUIS 2011, UNE CO-ORGANISATION AVEC L'IRQUA DU CONCOURS REGIONAL FERMIER



Depuis 2011, les équipes du « Concours des Saveurs Régionales » et du « Concours Régional des Fromages de Chèvre Fermiers » mettent en commun leur énergie pour organiser le mercredi 18 juin prochain, la quatrième édition du Concours des Saveurs Régionales - Vins et fromages de chèvre fermiers du Poitou-Charentes.

Ce Concours, qui tourne d'une année sur l'autre dans un des départements de notre région. Les producteurs participants au Concours des Saveurs Régionales pourront bénéficier des avantages de promotion et de communication de l'IRQUA : suivi presse régionale, possibilité pour les lauréats d'apposer le macaron de l'année sur les produits médaillés, insertion dans le Guide des lauréats distribués à 5 500 exemplaires dans les Offices de Tourisme, présence sur la tournée du Kiosque des Saveurs. Au terme de la

matinée du Concours Régional, un palmarès édité sera remis à chaque participant (jurés et producteurs présents).

En 2014, à l'occasion de ce 37° anniversaire, on peut dire que le concours a respecté les objectifs qui lui avaient été assignés dès sa création, notamment celui de mettre en valeur la production fermière. Ceci en rassemblant essentiellement en un même lieu les fromages de chèvre traditionnels les plus prestigieux, des producteurs, des jury, des techniciens et des consommateurs en leurs donnant des moyens d'échange.

Frantz JÉNOT, FRESYCA