



Palmarès du 41^e Concours des Saveurs Régionales Caprines Catégories des Fromages de chèvre fermiers et produits à base de viande caprine

Date et lieu : le vendredi 8 juin 2018 – à partir de 9 h à l'Abbaye Royale de Sant Amand de Boixe (16)

Organisation : cette 41^{ème} édition du Concours Régional des Fromages de Chèvre Fermiers est co-organisée pour la 8^e fois par la Fédération Régionale Caprine (FRCAP) et l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA) afin de mettre en commun leurs énergies et compétences.

Cette année, le Concours est ouvert aux producteurs fromagers fermiers de toute la Nouvelle-Aquitaine et Vendée, à tous les fabricants de l'AOP Chabichou du Poitou, ainsi qu'aux « produits à base de viande caprine » (rillettes et pâtés de chèvre). L'agrandissement de la Région permet ainsi l'ouverture de nouvelles catégories au Cabécou du Périgord, la Feuille du Limousin, la Tome fermière du Limousin, la Tome des Pyrénées ainsi qu'à un fromage de brebis du Limousin : la Fôte des Bergères



Contacts techniciens : Mélissa TEINTURIER et Frantz JÉNOT pour la FRCAP ainsi qu'Isabelle PEROCHE et Nathalie TAVARES pour l'AANA.

Nombre de participants fromagers et produits viande :

58 fromagers et 4 producteurs de viande

18 catégories : 15 en fromages et 3 en produits viande

Nombre de produits présentés : 133 fromages fermiers et 11 produits à base de viande caprine

Nombre de jury et profils : 80 jurés chaque table est composée de trois catégories de jurys : professionnels du goût (restaurateurs, fromagers – crémiers, etc.), techniciens fromagers et consommateurs. C'est des échanges de ces catégories de jurys que naît la note et la médaille des différents fromages, Cette année on a compté près de 80 membres de jurys au total.

Communication – promotion : les producteurs participants au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine pourront bénéficier des avantages de promotion et de communication de l'AANA : 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 auprès d'offices de Tourisme, crémiers, cavistes, restaurants, épicerie fines...etc.

Palmarès : En 2018 on compte 45 médailles (42 en fromages et 3 en produits viande) :
15 médailles d'Or - 22 médailles d'Argent et 8 médailles de Bronze

Cf. détail page suivante

Contacts FRCAP: **Mélissa TEINTURIER** : Tél. : 06 38 10 90 03 ou **Frantz JÉNOT**: Tél : 06 85 50 45 05
12 bis rue Saint Pierre – 79500 MELLE – Courriels : frcap@orange.fr;

Contact AANA: **Nathalie TAVARES** : Tél : 06.29.69.92.05 – Courriel : n.tavares@aana.fr

Palmarès du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018 – catégorie des produits caprins – du 8 juin à l'Abbaye de St Amant de Boixe (16)

Catégories des produits caprins	Raison Sociale	Nom	Prénom	Code Postal	Commune	Médailles
Fromage frais faisselle ou pot	SCEA Paul GEORGELET	GEORGELET	Paul	17111	LOIX	Saveur d'Or
Fromage frais faisselle ou pot	EARL Thierry ROUSSEAU	ROUSSEAU	Thierry	85370	LE LANGON	Saveur d'Or
Fromage frais faisselle ou pot	EARL La Vallée du Loup			85410	THOUARSAIS BOUILDROUX	Saveur d'Argent
Fromage frais faisselle ou pot		REROLLE	Emmanuel	86290	LIGLET	Saveur de Bronze
Fromage frais démoulé salé		BONAMY	Patrice	24110	GRIGNOLS	Saveur d'Or
Fromage frais démoulé salé	EARL La Vallée du Loup			85410	THOUARSAIS BOUILDROUX	Saveur d'Argent
Fromage frais démoulé salé	La Ferme du Maras			86300	CHAUVIGNY	Saveur de Bronze
Mothais Sur Feuille (fermier)	La C'Lait des champs			86400	SAVIGNE	Saveur d'Or
Mothais Sur Feuille (artisanal)	Fromagerie des Gors	SERVANT	Hélène	79500	MELLE	Saveur d'Argent
Mothais Sur Feuille (fermier)	SARL Paul GEORGELET	GEORGELET	Paul	79110	VILLEMAIN	Saveur d'Argent
Crottin	GAEC Chèvrefeuille			79140	BRETIGNOLLES	Saveur d'Argent
Crottin	EARL l'Ecoferme de l'Azuré			16320	RONSENAC	Saveur de Bronze
Bûche	Les folies chevrières	ROUX	A. & C.	24500	RAZCAC d'Eymet	Saveur de bronze
Bûche	GAEC la Roche, les fromages d'Emma	BONNET	Emma	79210	ST HILAIRE LA PALUD	Saveur de bronze
Pyramide	La Ferme du Maras			86300	CHAUVIGNY	Saveur d'Or
Pyramide	GAEC Chèvrefeuille			79140	BRETIGNOLLES	Saveur d'Argent
Fromages de tradition et spécialités	La C'Lait des Champs			86400	SAVIGNE	Saveur d'Or
Fromages de traditions et spécialités	GAEC la Roche	BONNET	Emma	79210	ST HILAIRE LA PALUD	Saveur d'Argent
Fromages de traditions et spécialités	EARL la Treille	RENARD	Christine	86200	LOUDUN	Saveur d'Argent
Pâte Pressée non cuite	EARL CHEVREAU	CHEVREAU	R. et A.	79310	ST MARC LA LANDE	Saveur d'Argent
Pâte Pressée non cuite	GAEC LA HECHE			64800	ASSON	Saveur d'Argent
Pâte pressée non cuite	GAEC DES TROIS VILLAGES			79170	PERIGNE	Saveur d'Argent
Chabichou du Poitou AOP (fermier)	La C'Lait des Champs			86400	SAVIGNE	Saveur d'Argent
Chabichou du Poitou AOP (artisanal)	Fromagerie des Gors	SERVANT	Hélène	79500	MELLE	Saveur d'Argent
Préparation	SCEA Paul GEORGELET	GEORGELET	Paul	17111	LOIX	Saveur d'Or
Préparation	GAEC Chèvrefeuille			79140	BRETIGNOLLES	Saveur d'Or
Yaourts	EARL l'Ecoferme de l'Azuré			16320	RONSENAC	Saveur d'Or
Yaourts	La Ferme du Maras			86300	CHAUVIGNY	Saveur d'Or
Yaourts	EARL les Deux Rivières			79300	BRESSUIRE	Saveur d'Argent
Cabécou du Périgord	Les Folies Chevrières	ROUX	Anaïs et Christ	24500	RAZAC D'EYMET	Saveur d'Or

**En 2018 on compte
44 médailles (en
fromages et en produits
viande) :**

14 médailles d'Or
22 médailles d'Argent
8 médailles de Bronze

+
1 prix spécial jeune
1 prix AB
1 prix d'ensemble
1 chèvre d'Or 2018

*Félicitations à tous les
médaillés mais aussi à
tous les participants*

Contacts FRCAP: Mélissa TEINTURIER : Tél. : 06 38 10 90 03 ou Frantz JÉNOT: Tél : 06 85 50 45 05

12 bis rue Saint Pierre – 79500 MELLE – Courriels : frcap@orange.fr;

Contact AANA: **Nathalie TAVARES** : Tél : 06.29.69.92.05 – Courriel : n.tavares@aana.fr

Catégories des produits caprins	Raison Sociale	Nom	Prénom	Code Postal	Commune	Médailles
Feuille du Limousin		CAGNON	Virginie	19410	PERPEZAC LE NOIR	Saveur d'Or
Feuille du Limousin	GAEC la Ferme du Puy de l'Aiguille			19120	PUY D'ARNAC	Saveur d'Or
Feuille du Limousin	EARL BIGEAT BESSE			19600	ESTIVALS	Saveur d'Argent
Feuille du Limousin	EARL POUTARD			23130	PUY MALSGNAT	Saveur d'Argent
Feuille du Limousin	GAEC LA FORME DE VESSEJOUX			19320	ST ARDOUX LA CROISILLE	Saveur de Bronze
Feuille du Limousin	FERME DE LA CHEVRE BLEUE			19310	SEGONZAC	Saveur de Bronze
Tomme lactique	GAEC des Trois Villages			79170	PERIGNE	Saveur d'Or
Tomme lactique	SCEA Paul GEORGELET	GEORGELET	Paul	17111	LOIX	Saveur d'Argent
Tomme des Pyrénées	GAEC PACHEU			64570	ARETTE	Saveur d'Or
Tomme des Pyrénées	GAEC Ferme Sendou	POUYOUNE	C. et P.	64800	ASSON	Saveur d'Argent
Tomme des Pyrénées	GAEC La Ferme de Lanset			64490	AYDIUS	Saveur d'Argent
Fote des Bergères (brebis - Limousin)	GAEC La Ferme des Pins			19600	CHARTRIER FERRIERE	Saveur d'Argent

Catégories des produits caprins viande	Raison Sociale	Nom	Prénom	Code Postal	Commune	Médailles
Rillette de chèvre	EARL Domaine du Parc	GRANGER	Jean Frederic	86700	CELLES LEVESCAULT	Saveur de Bronze
Pâté de chèvre	EARL Chevreau	CHEVREAY	R. et A.	79310	ST MARC LA LANDE	Saveur d'Argent
Saucisse sèche de chèvre	EARL Domaine du Parc	GRANGER	Jean Frédéric	86700	CELLES LEVESCAULT	Saveur d'Argent

Catégories des prix spéciaux	Raison Sociale	Nom	Prénom	Code Postal	Commune	Médailles
Prix spécial jeune producteur		CAGNON	Virginie	19410	PERPEZAC LE NOIR	Prix spécial jeune producteur
Prix producteur AB	GAEC Chèvrefeuille			79140	BRETIGNOLLES	Prix producteur AB
Prix d'ensemble	SCEA Paul GEORGELET	GEORGELET	Paul	17111	LOIX	Prix d'ensemble
Chèvre d'Or 2018	La C'Lait des Champs			86400	SAVIGNE	Chèvre d'Or 2018

Contacts FRCAP: **Mélissa TEINTURIER** : Tél. : 06 38 10 90 03 ou **Frantz JÉNOT**: Tél : 06 85 50 45 05

12 bis rue Saint Pierre – 79500 MELLE – Courriels : frcap@orange.fr;

Contact AANA: **Nathalie TAVARES** : Tél : 06.29.69.92.05 – Courriel : n.tavares@aana.fr