



COMMUNIQUE DE PRESSE

CONCOURS FROMAGER DES ALPES-MARITIMES 2014 : PALMARES

Le Syndicat Fromager des Alpes-Maritimes a organisé le concours fromager départemental le dimanche 08 juin 2014, lors du Salon Vert Azur sur la commune de Levens.

Le jury présidé par Monsieur Robert Bedot, Maître fromager, a conclu à un très bon niveau général et de nombreux producteurs de fromages fermiers ont été récompensés pour la qualité de leur travail.

PALMARES CONCOURS FROMAGER DES ALPES-MARITIMES 2014		
OR	ARGENT	BRONZE
Fromage de Vache (pâte pressée)		
Fromagerie d'Isola 2000 Fromagerie de La Roria		Jean-Marie Lanteri
Fromage de Brebis (lactique frais)		
Marc Perrimond	Sébastien Paire GAEC Eleveurs des Baous	Bergerie Porte Rouge Hugues Fanouillaire
Fromage de Brebis (lactique demi-sec)		
Ferme de la Barlatte Marc Perrimond	Sébastien Paire GAEC Eleveurs des Baous Bastien Burel-André	
Fromage de Brebis (pâte pressée)		
Hugues Fanouillaire GAEC de Ciage	Sébastien Paire GAEC de Ciage	Bergerie Porte Rouge
Fromage de Chèvre (lactique frais)		
Eric Siri Anne-Marie Curti Laëtitia Abba Stéphane Bruel	Sophie Guigou Eric Franquin Sabine Soldati GAEC Eleveurs des Baous	Jean Cassar M. et Mme Pétroni Bruno Gabelier
Fromage de Chèvre (lactique demi-sec)		
Eric Siri Anne-Marie Curti Sophie Guigou (2 médailles)	Bruno Gabelier Fromagerie de La Roria Stéphane Bruel	Anne-Marie Curti Laëtitia Abba Stéphane Bruel Sabine Soldati Valérie Ratagne
Fromage de Chèvre (lactique sec)		
	Eric Siri Laëtitia Abba Stéphane Bruel M. et Mme Pétroni	Bruno Gabelier Anne-Marie Curti GAEC Eleveurs des Baous
Fromage de Chèvre (pâte pressée)		
Eric Siri GAEC Eleveurs des Baous		M. et Mme Pétroni
Spécialité fromagère		
Fromagerie d'Isola 2000 Eric Franquin		Stéphane Bruel
Spécialité lactique		
Stéphane Bruel GAEC Eleveurs des Baous	Jean Cassar Sébastien Paire	GAEC Eleveurs des Baous

Bergerie Porte Rouge	Hugues Fanouillaire Bergerie Porte Rouge (2 médailles)	
----------------------	--	--

Monsieur le Maire de Levens et les organisateurs du Salon Vert Azur ont de plus tenu à remettre un prix spécial pour chaque espèce laitière pour récompenser le travail exceptionnel de certains fromagers et pour leur permettre d'afficher sur leur produit un label de qualité. Ont reçu le prix Vert Azur : La fromagerie d'Isola 2000 (pour ses fromages de vache), Monsieur Perrimond Marc (pour ses fromages de brebis) et Monsieur Siri Eric (pour ses fromages de chèvre).

Ce concours a eu lieu avec le soutien du Salon Vert Azur, de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes et du Conseil Général des Alpes-Maritimes.