

## Communiqué de presse

# Lancement des inscriptions pour Fromagora en septembre 2019 !

Le 13 et 14 septembre 2019, la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (FNEC) et le Syndicat Caprin de l'Hérault (34) organisent Fromagora, le Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers, à Baillargues dans l'Hérault.

Depuis sa première édition en 1977 jusqu'à aujourd'hui, le Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers organisé par la FNEC n'a cessé de gagner en réputation.

Cette nouvelle édition sera l'occasion de visiter, le vendredi 13 septembre, la ferme caprine et l'atelier de transformation de la Chèvre Baillarguoise. Un zoom sera fait sur 3 thématiques caractéristiques de la ferme, présentées par un binôme producteur/conseiller : la transformation en produits au lait cru, le traitement des effluents de fromagerie par le système SBR et l'avancement de la conversion en Agriculture Biologique.

Le samedi 14 septembre matin sera consacré au concours de fromages de chèvre fermiers, parrainé par Vincent Vergne, fromager et affineur gardois et récemment sacré Meilleur Ouvrier de France (MOF), et présidé par Laurence Gueit, éleveuse de chèvres et productrice fermière dans le Gard mais également trésorière de la FNEC. Le jury sera quant à lui présidé par Gaëtan Mazon, éleveur de chèvre et producteur fermier dans l'Hérault, membre du conseil d'administration de la FNEC. Julie Barral, technicienne fromagère au sein de la Chambre d'agriculture de l'Hérault officiera en tant que commissaire général du concours.

Avec plus de 40 catégories, ce concours est ouvert à tout producteur de fromages de chèvre fermiers sous signe de qualité et d'origine ou non.

Cette année, les producteurs fromagers fermiers et artisanaux européens sont également invités à participer ! Deux catégories leurs sont dédiées afin de mettre à l'honneur le travail initié depuis nombreuses années par la FNEC, membre fondateur de FACEnetwork, le réseau européen des producteurs de fromages fermiers et artisanaux.

Un jury composé de producteurs fermiers, crémiers fromagers, techniciens... dégustera les fromages selon différentes catégories, l'inscription en tant que juré étant gratuite et le buffet suivant le concours sur place offert.

Une conférence sur la problématique actuelle autour de la transformation au lait cru aura lieu l'après-midi avant l'annonce du palmarès.

Retrouvez le règlement du concours et les formulaires d'inscription pour inscrire ses fromages au concours et/ou pour devenir juré de l'édition 2019 sur [www.fromagora.fr](http://www.fromagora.fr).

**Fromagora, le seul concours national de fromages de chèvre fermiers**