

Fromagora 2019: une édition réussie !

La filière caprine fromagère a été à l'honneur pendant 2 jours à Baillargues (Hérault) à l'occasion de Fromagora, le Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers, organisé par la FNEC et le Syndicat Caprin de l'Hérault.

Vendredi soir, plus de 60 participants ont visité la Chèvrerie Baillarguoise puis ont partagé une soirée conviviale à la manade Pujol, sous le signe de la découverte du patrimoine culturel et gastronomique du département.

Ce matin, 104 dégustateurs ont jugé 268 échantillons de fromages de chèvre fermiers venant de toute la France, répartis dans 22 catégories dont 2 catégories ouvertes pour la première fois aux fromages de chèvre fermiers européens, le Jury enfants Top Chèvre et le coup de cœur du public.

Avant l'annonce du palmarès, la conférence axée sur les bienfaits des fromages au lait cru a rencontré un vif succès et a permis de confirmer l'importance de vulgariser les travaux scientifiques démontrant les bénéfices du lait cru afin de ne pas être en défense mais au contraire maîtriser la communication sur nos produits. La FNEC poursuivra ainsi son travail pour la défense du lait cru en ce sens.

Le palmarès a été annoncé cet après-midi par Laurence Gueit et Vincent Vergne, respectivement présidente et parrain du concours.

Au total, ce sont 104 produits qui ont été médaillés : 37 médailles d'or, 45 médailles d'argent et 22 médailles de bronze.

→ Retrouvez le palmarès complet sur www.fromagora.fr

Félicitations à l'équipe organisatrice et à la Chèvre Baillarguoise et un grand merci à tous les partenaires, au premier rang desquels l'ANICAP, qui ont permis que cette édition 2019 de Fromagora, moment fort pour la filière caprine fromagère, soit une véritable réussite !
