

AU FIL DE LA SEMAINE



PHOTOS DR

La Feuille du Limousin :
Exclusivement fabriquée dans
nos fermes !

Le super jury en pleine dégustation des meilleures Feuille du Limousin.

CONCOURS DES SAVEURS RÉGIONALES CAPRINES. «La Feuille du Limousin» médaillée

Dans le cadre du Syndicat caprin des éleveurs de chèvres de la Corrèze, une des actions phares est depuis de nombreuses années d'accompagner les producteurs de « La Feuille du Limousin », le fromage de chèvre fermier du Limousin.

Pour la première fois, «La Feuille du Limousin» a participé à un concours de fromages fermiers dans une catégorie exclusivement créée pour elle. Tous les producteurs se sont mobilisés pour y participer. Ils veulent connaître l'avis d'un jury pour toujours progresser. Avec l'agrandissement de la région Nouvelle Aquitaine, le concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine a donc accueilli pour sa 41^{ème} édition caprine le 8 juin 2018 à l'abbaye de Saint-Amant-de-Boixe en Charente «La Feuille du Limousin», soit dix-huit fromages de dix-huit producteurs fermiers différents de la Corrèze, Creuse et Haute Vienne... Une petite nouvelle de 24 ans parmi tous les fro-

mages de chèvre de la Nouvelle Aquitaine.

Quinze catégories de fromages y ont été dégustées par 75 jurés. Chaque table est composée de trois catégories de jurys : professionnels du goût (restaurateurs, fromagers - crémiers, etc.), techniciens fromagers et consommateurs. Ce sont des échanges de ces catégories de jurys que naît la note et la médaille des différents fromages. quarante et une médailles ont été décernées : quatorze médailles d'Or, vingt médailles d'argent et sept médailles de Bronze.

«La Feuille du Limousin» a été particulièrement bien accueillie. Le taux de participation des producteurs limousins a été apprécié,

dix-huit producteurs ont concouru. Il a donc fallu deux tables de jury et un super jury pour décerner six médailles à «La Feuille du Limousin».

Côté fabrication, chaque producteur profitera du commentaire individualisé du jury pour apporter les ajustements nécessaires à ces pratiques et proposer toujours le meilleur fromage à ses clients.

Côté promotion, les producteurs participants au concours des Saveurs Régionales pourront bénéficier des avantages de promotion et de communication de l'Aana (Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine) : 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, épiceries fines... etc

Au vu de ces résultats, les organisateurs du salon Caprinov, les 28 et 29 novembre 2018 à Niort, ont sollicité le groupe des producteurs de la commission fermière du syndicat caprin 19 pour participer au concours fromager qui est organisé à cette occasion. Ils sont prêts à créer une catégorie «Feuille du

Limousin». Satisfait d'accueillir le Limousin et d'en découvrir les produits tels que «La feuille du Limousin», les organisateurs* de cette manifestation, en apprenant l'existence d'un fromage fermier de brebis de la Corrèze, l'ont invité à concourir. C'est, bien sûr «La Fête des Bergères. Les trois producteurs ont répondu présents. Une médaille «Savoir d'Argent» a été attribuée à l'un d'entre eux.

Médaille «Savoir d'Argent» :
Gaec La Ferme des Pins - Ferrière - 19 Chartrier Ferrière.

En organisant activement la participation des producteurs à ce concours, la chambre d'agriculture de la Corrèze a pu faire connaître les produits de notre territoire, et de leur donner toute leur place au sein de la Nouvelle Aquitaine.

Sylvie Denis souligne que des jeunes agriculteurs récemment installés sur le département de la Corrèze figurent parmi les lauréats. Cette sélection faite par un jury averti prouve qu'ils sont déjà en capacité de produire des fromages de qualité. Installé dans de bonnes conditions, ils ont surtout la motivation de bien faire, on ne peut que les féliciter.

* La Fédération Régionale Caprine (FRCAP) et l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (ANAA).



«La Feuille du Limousin» : Une petite nouvelle de 24 ans parmi tous les fromages de chèvre de la Nouvelle Aquitaine.

PALMARÈS DE «LA FEUILLE DU LIMOUSIN»:

Médaille «Savoir d'Or» :
- Cagnon Virginie - Chauzas - 19 Perpezac le noir
- Gaec La Ferme du Puy de l'Aiguille - 19 Escaravage - Puy d'Arnac
Médaille «Savoir d'Argent» :
- Earl Bigeat-Besse - Fournicoud - 19 Estivals
- Earl Poutard -Les Vergnauds - 23 Puy Malsignat
Médaille «Savoir de Bronze» :
- Gaec La Ferme de Vessejoux -Vessejoux - 19 St Pardoux La Croisille
- Burgmeier Carine - Les Codassies - 19 Segonzac

CONTACT

Syndicat caprin des éleveurs de chèvres de la Corrèze
Commission fermière de La Feuille du Limousin
Sylvie Denis,
05.55.21.55.21 -
sylvie.denis@correze.chambagri.fr