

le succès international de fromonval

Samedi 26 octobre 2013, Mamirolle a accueilli le 24 e concours des Fromages « Fromonval », la plus importante manifestation régionale de ce genre en France : 20 concours différents 175 juges ! .

Fromonval c'est donc 20 concours différents déclinés sur les pates molles, raclettes, tomes, yaourts, cancoillottes, chèvres et depuis cette année sur le BEURRE. Une première dans un concours officiel de ce genre qui a médaillé officiellement la qualité d'un produit fabriqué dans 160 fromageries de Franche-Comté. Pour cela l'ENIL de Mamirolle, co-organisatrice de l'événement avec la « fromagerie-musée de Trépot » n'a pas lésiné : c'est Michel Delacroix, ancien président de la chambre d'agriculture du Doubs, actuel responsable de l'association de promotion des saucisses et charcuteries IGP de F Comté qui en fut le président du jury composé de sept spécialistes triés sur un volet de 175 juges qui ont rallié Mamirolle dès 14 h pour une visite de l'atelier technologique.

Le concours a débuté à 16 h pour se terminer vers 18 h : 48 fromageries avaient présenté des produits dont trois de Suisse. A 18 h , l'ensemble des juges a été accueilli par Daniel Huot et la municipalité de Mamirolle, qui soutient l'initiative de la fromagerie-musée de Trépot avec le département du Doubs et le comité des produits régionaux de f Comté... En présence de Georgette Bertin-Pourchet, présidente de la République du Saugeais, Véronique Drouet, directrice des ENIL de Mamirolle-Poligny, Jean-François Longeot, Conseiller Général, Michèle Dewilde députée suppléante. M le maire a dit toute sa fierté d'accueillir cet événement majeur. Il ne savait pas encore que la fruitière d'Etalans allait être médaillée d'Or pour le 1^{er} concours du beurre, avec celles de Bouverans et Le Russey en argent et Bronze puisque les résultats ne furent connus que vers 22 h...

Les produits fromagers viennent des ateliers du Doubs, Jura, Haute Saone, Saone et Loire, L'Yonne, les Vosges, le territoire de Belfort, la Meurthe et Moselle, la Suisse. Quinze enfants des écoles de Mamirolle participaient comme élèves-juges (débutants) et furent intégrés sous la responsabilité des présidents de Jury. Ces enfants furent à l'honneur en recevant un joli cadeau de SOGEBUL à Poligny.

En présence des Miss de Besançon et de celles d'Ornans, C'est la directrice des ENIL de Mamirolle/ Poligny , Véronique DROUET qui, en soirée, annonça les résultats en présence du comité de pilotage , Benoit Pancher, Roland PHILIPPE, Martine Matton, Stéphane Rollin, Jean-Louis Berner, Luc Poirot, Stéphane Martin, Claude Moine, René Jeandenant, Danielle Girardot, Michèle Jobard, Gérard Perrin, et l'invité d'honneur Vincent PHILIPPE, qui venait de décrocher son 8^e titre de champion du monde d'endurance –moto.

Roland PHILIPPE, l'organisateur et président de la fromagerie-musée de Trépot a remercié M. Daniel HUOT, Maire de Mamirolle qui a grandement facilité l'organisation de l'événement. Trois élèves de l'ENIL montèrent aussi sur le podium, non pour une médaille, mais pour être félicités, d'avoir géré le stand du concours des Beurre : Audrey Mire, Jean-Philippe Charrière et Gilles Bouchard se sont bien investis pour cela. Jean-Christophe et Sylvia Bouheret, La SARL Droz-Vincent, Noël Myotte, salaisonniers à Morteau, Noël Cerneux et Gilley furent aussi remerciés pour l'excellence des saucisses (Médaillées aussi lors du dernier concours de Saucisses) qui firent les délices des 200 convives du repas offert aux juges dont certains venus de Lyon, de Versailles, de Suisse ...

En soirée du 26 octobre Fr3 Franche-Comté a diffusé un beau reportage sur l'événement relayé aussi par L'Est républicain et le journal Terre de Chez Nous. Une journaliste Suisse était présente ainsi qu'un journaliste de « Pays Comtois » qui diffusera un reportage sur son numéro de janvier 2014.

Déjà le rendez vous 2014 s'annonce grandiose pour le 25^e anniversaire : il se déroulera le 25 octobre ! Les résultats sont consultables sur les sites les sites www.fromagerie-musee-trepot.fr ou <http://www.fromonval.fr/>