

Vendredi 25 août 2017

MAMIROLLE

Noces de bois pour Fromonval et Mamirolle

Le concours est installé avec succès depuis 5 ans sur la commune. 180 juges testeront 220 produits désigneront les vainqueurs dans 22 catégories le 14 octobre prochain.

Né avec les animations qui ponctuent souvent les activités de la fromagerie-musée de Trépot, l'officiel des fromages, véritable sanctuaire des médaillés qui, depuis 1990 jalonne cette étonnante organisation est devenu au fil des ans une vraie entreprise de bénévoles. Fromonval, ce sont 22 concours différents et 30 bénévoles issus de Mamirolle et Trépot qui s'activent pour que le rendez-vous soit une réussite chaque année.

Le prochain est fixé au 14 octobre. Mais déjà le comité de pilotage s'active et vient d'envoyer les invitations à 180 juges chargés de médailler les meilleurs produits.

La ville de Mamirolle y est étroitement associée : « Depuis 5 ans, le concours se déroule chez nous après 23 ans à Trépot où il est né et nous sommes très fiers. Nous mettons tous nos moyens à disposition et avons apprécié que Fromonval associe les écoliers aux ateliers lors de l'événement avec Benoit Pancher, formateur de l'Enil, » précise Daniel Huot le maire.

Lilian Renaud et Philippe Moustache ?

« L'an dernier, le comité présidé par Roland Philippe a accepté d'ouvrir une galerie de visites pour les Mamirollais et nous avons eu de belles retombées de satisfactions, surtout avec la présence de Marc Janin, meilleur ouvrier de France



Les remises de médailles vont sur succéder ensuite dans les entreprises.

fromager venu composer un plateau d'artiste avec les produits », se félicite l'adjoint au maire, Daniel Lethier.

Stéphane Rolin, gérant d'un des 22 concours prévus le 14 octobre se souvient : « Voici 5 ans lors de notre venue à Mamirolle, avec plus d'espaces qu'à Trépot où j'habite, nous avons mis en place un concours nouveau, celui du beurre. Michel Delacroix, ex-président de la chambre d'agriculture nous avait interpellés, nous priant de mettre en valeur cet excellent produit élaboré par 100 fromageries comtoises. Nous l'avons mis en place avec succès : en 2016, 25 fromageries ont présenté leur beurre au concours et avons médaillé 6 lauréats : Montlebon, Bouclans, Étalans, Sancey, Foissiat (Ain) et Lac des Rouges truites (Jura) ».

Concernant les invités d'honneur, Philippe Delestre le dessinateur de

presse, puis Laurence Sémonin avaient été sollicités. En 2016 ce fut donc au tour de Marc Janin, le fromager de Champagnole. Le 14 octobre cela pourrait être Lilian Renaud et Philippe Moustache, le chevrier bisontin, afin de mettre l'accent sur les fromages de chèvre. Ses petites chevrettes devraient être sur place.

> Bulletins d'inscription à télécharger sur fromonval.fr

220

produits de 70 fromageries différentes seront goûtés par 180 juges lors de Fromonval

Fromonval dans la PRESSE