

## Fromonval à Mamirolle le 13 octobre 2018 :

### Des Médailles pour un fromager de Moscou (Russie)

#### Concours du beurre

-Or : »Le Beurre de fruitière « , Fruitière de Fontain (Doubs)

-OR : »Le Beurre de Baratte « SCAF Le FIED-Chamole (Jura)

Argent : SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

Argent : Coopérative de Passavant-Chazot (Doubs)

Bronze : Fruitière du Vallon de Sancey , Sancey (Doubs)

BRONZE : « Le beurre de Baratte » Coopérative Fromagère de Montlebon (Doubs)

Bronze : « Le Beurre Pasteurisé » Coopérative Fromagère du Val de Mièges (Jura)

#### Cancoillotte Nature

-OR : SARL LEHMANN, Vieux Charmont (Doubs)

Argent : Gaec des Chansereaux, Bougnon (Haute Saône)

Bronze : Fruitière du vallon de Sancey, Sancey (Doubs)

#### Cancoillotte AROMATES

-OR : Cancoillotte au cumin, Fruitière du Vallon de SANCEY (Doubs)

Argent : Cancoillotte au Noix, Raguin terroirs Authentiques

#### Cancoillotte a l'AIL

-Or : SA Cancoillotte Fleuron des Gourmets CLERVAL (Doubs)

Argent : Raguin terroirs authentiques, Vercel (Doubs)

Bronze : SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

#### Cancoillotte au Vin

-Argent : Cancoillotte au Vin Jaune, Raguin, Terroirs Authentiques Vercel (Doubs)

-Argent : SA Cancoillotte Fleuron des Gourmets , Clerval (Doubs)

#### Spécialités de pâtes Molles

OR : Le Bois Cendré, Paturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt (Haute Saône)

Argent : Le Mont Noix, Fromagerie de Montbéliard, (Doubs)

Bronze : La Brique Fleurie : Fromagerie Alexey Andrew, 117152 MOSCOU (Russie)

#### Pates Molles à croute Lavées :

-OR : « Le Piat », Fromagerie Artisanale « La Sciaz » 1660 La Lecherette (Suisse)

Argent : Le Saint Vernier, SA PERRIN Vermot , Cleron (Doubs)

Bronze : Le Boulinois, GAEC le Ruisseau des Ecrevisses, Bouligney (Haute Saône)

#### Pates Molles à croute Mixtes :

-Or : « L'édél de Cléron « , SA PERRIN-VERMOT, Cleron (Doubs)

-Argent : « Le Metsi « , Fromagerie du Mont d'Or à Metabief (Doubs)

-Bronze : « Le Petit Merlemont » , Paturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt (Haute Saône)

-Bronze : « Le petit Sapin » , Paturages Comtois, Aboncourt –Gesincourt (Haute Saône)

**Pates Molles à croute Fleurie :**

- OR : « Le Camembert du Val de Saône », Paturages Comtois, Aboncourt –Gesincourt (Haute Saône )
- Argent : « La petite pointe de brie à 60 % » : Paturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt (Haute Saône
- Bronze : « La Tartiflette » : Paturages Comtois, Aboncourt –Gesincourt ( Haute Saône)

**Spécialités de Chevre Frais Jury 2**

- OR : L'arome du jardin , GAEC de la Charmine, Monthureux Sur Saône (Vosges)
- Argent : « la faisselle de de chevre », Ferme du Lison, Echay (Doubs)
- Bronze : « L'ail et Ciboulettes », GAEC des Roies, Charbonnas (Saône et Loire).

**Chèvre frais :**

- OR : « Le Petit Cruzille » GAEC de la Cruzille, Les Bizots (Saône et Loire )
- Argent : « Le Chevroies », GAEC des ROIES, Charbonnat (Saône et Loire )
- Bronze : « le peton », SARL domaine des Ballifays, Germolles sur Grosne (Saone et Loire)

**CHEVRES Frais JURY 1**

- OR : « le chevre frais », GAEC des Caprines, Pierre BOURDON, Sommerviller (Meurthe et Moselle )
- Argent : « Le frais des Ligerots », GAEC Dubrion, Ciry le Noble ( 71 Saône et Loire )
- Bronze : « Le P'Tit Frais au lait cru », Ferme du Lison, Echay (Doubs)

**Chèvre Mi-Affinés Jury 1**

- OR : GAEC des Caprines, Pierre Bourdon , Sommerviller (54 Meurthe et Moselle)
- Argent : « le Racotin « La Racotière, 71 GENELARD (Saône et Loire)
- Bronze : « Le P'tit mi au lait cru », EARL La ferme Fine Bouche, Champagnat ( Saône et Loire )

**Chevres Mi-affinés jury 2**

- OR : « La Buche Crémeuse » GAEC de la Chèvrentine, Mieges (Jura)
- Argent : « La Pyramide Cendrée », KURSNER Serge, 1188 GIMEL (Suisse)
- Bronze : « La Buche Cendrée », La Chevrerie de Aude, Dammartin les Templiers (Doubs)

**Chevres Affinés**

- OR : Gaec de la Charmine, Monthureux sur Saône (Vosges)
- Argent : La Chevrerie de Aude, Dammartin les Templiers (Doubs)
- Bronze : Laiterie de Gimel 1188 (Suisse)

**Chevres Affinés Jury 2**

- Or : « La tour de Chevres », Fromagerie Alexey Andreev, 117152 Moscou (Russie)
- Argent : « La crapoteuse », Kursner Serge, 1188 Gimel (Suisse)
- Bronze : « La Vieille Louche », SARL domaine des Ballifays, Germolle sur Grosne (Saône et Loire)

**Le Chevre Sec**

- OR : « le Crottin », La Chèvrerie de Aude, Dammartin les Tampliers (Doubs)
- Argent : « le mini sec des ligerots », Gaec Dubrion, Ciry Le Noble (Saône et Loire)
- Bronze : « Le Mini-Clac », La Racotière, Genelard, (Saône et Loire )

### **YAOURTS au Myrtilles**

-Or : Yaourt aux Myrtilles, Coopérative Fromagère de Montlebon (Doubs)

-Argent : Yaourt aux Myrtilles, SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

Bronze : Yaourt aux Myrtilles, Fromagerie de Montbeliard (Doubs)

Bronze : Yaourt aux Framboises, SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

### **Yaourts Aromatisés**

OR : Aromatisé citron , SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

Argent : Aromatisés Myrtilles, SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

Bronze : Aromatisé Vanille, Fromagerie de Montbeliard (Doubs)

### **Yaourts NATURE**

-Or, Fromagerie de Montbeliard (Doubs)

-Argent , GAEC le Ruisseau des Ecrevisses, Bouligney (Haute Saône)

-Bronze : SARL Lehmann, Vieux Charmont (Doubs)

### **Yaourts lait de Brebis et de Chèvres**

-Or : Yaourt au lait de brebis la Bergerie de Sophie, Bolandoz (Doubs)

-Argent : yaourt au lait de Brebis, Gaec de la Charmine, Monthureux Sur Sône (Vosges)

-Bronze : Yaourt au lait de Chevres, La Chevrerie Nicolas à Filain ( Haute Saône)

### **TOMES**

OR : « La Tome du lomont » , Fromagerie de Clerval, Pays de Clerval (Doubs)

OR : « La Tome de montagne » , Coopérative des Monts de Joux, Bannans (Doubs)

Argent : la Tome de wurtemberg » Fromagerie de Montbeliard (Doubs)

Argent : « La Tome de grandvaux » , Fruitière du Pays Grandvallier, Saint Laurent en Grandvaux (Jura)

Bronze : Cêtre Martine, Saint Thiebaud (Jura)

Bronze : « La Tome des monts » , SA Perrin-Vermot, Cleron (Doubs)

### **Tomes Spéciales**

-Or : « L'Onetik » , SAS ONETIK, Macaye (Pyrénées Atlantique)

-Argent : « L'osau Iraty Grande Réserve » , SAS ONETIK, Macaye, (Pyrénées Atlantique)

-Bronze : « Le Bethmale au lait cru » Fromagerie Jean FAUP, Saint GIRON (Ariège)

### **RACLETTES nature**

-OR : Coopérative Les Monts de Joux, Bannans (Doubs)

-Argent : Fruitière du Pays Grandvallier, St Laurent en Grandvaux (Jura)

-Bronze : La Vauban Bio, Fromagerie de la Durance, Guillestre, Hautes Alpes Queras.

### **Raclettes Spéciales**

-Or : Raclette au Piment d'espelette, Fromagerie de la Durance, Guillestre (Hautes Alpes-Queras)

-Argent : Raclette à l'Italienne, Fromagerie de Clerval, Pays de Clerval (Doubs)

-Bronze : Raclette à la truffe d'été, Fromagerie de la Durance, Guillestre (Hautes Alpes, Queras)