







**Samedi 8  
& Dimanche 9  
septembre 2018**

**ZA les Rascles  
à Saint Agrève (07)**

**Notre région a du goût**

Remise  
des prix  
officielle



**2<sup>e</sup> FROMANIAC**

Vol en  
montgolfière



Parrainé  
par



**Concours régional  
des fromages  
&  
Foire des saveurs**



Renseignements et réservations : [www.fromaniac.fr](http://www.fromaniac.fr)



La Région  
Ardèche

ardèche  
LE DÉPARTEMENT

VALEYRIEUX  
communauté de communes

Saint  
Agrève

Forêt  
de la région

STEF

Groupama  
la banque pour l'agriculture

LA RÉGION  
D'AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Buvette et repas sur place

**Samedi 8 septembre**

**Ouverture de la foire**

14 h 00

14 h 30

Atelier N°1 : **Sur la route du lait** - Public, enfant : **gratuit**  
(composition du lait, les différents produits laitiers) et fabrication de produits  
laitiers (fromage lactique et/ou crème brûlée)

15 h 00

**Remise des prix du Mondial Rabelais du Saucisson**  
animée par l'académie A3S.



15 h 00

**Dégustation de viandes de chevreux**  
au stand du Syndicat Caprin de la Drôme

15 h 30

Atelier 2 : **Découverte du métier d'éleveur laitier** - Public, enfant : **gratuit**

16 h 30

Atelier 3 : **Fabrication de beurre** - Public, enfant : **gratuit**

17 h 00

Atelier 4 : **Dégustation de produits laitiers** - Public, enfant : **gratuit**

19 h 00

**Pour le dîner** : brochettes et wrap à base de viande de chevreau  
élaborés par le syndicat caprin de Drôme



**Dimanche 9 septembre**

10 h-12 h

**Concours régional des fromages « Fromaniac »**

11 h 00

**Dégustation de viandes de chevreux**  
au stand du Syndicat Caprin de la Drôme

12 h-14 h

**Repas champêtre**

14 h 00

**Discours officiels**

14 h 30

Atelier N°1 : **Sur la route du lait** - Public, enfant : **gratuit**  
(composition du lait, les différents produits laitiers) et fabrication de produits  
laitiers (fromage lactique et/ou crème brûlée)

14 h 30

**Annnonce du palmarès et remise des prix des produits élus  
les « Meilleurs » de la région**

15 h 00

**Chapitre d'intronisation de la**

**Guilde Internationale des Fromagers**



15 h 15

**Dégustation de viandes de chevreux**  
au stand du Syndicat Caprin de la Drôme

15 h 30

Atelier 2 : **Découverte du métier d'éleveur laitier** - Public, enfant : **gratuit**

15 h 30

**Ouverture du plateau de fromage du concours**

15 h 45

Court-métrage de Claire Perrinel « La route des fromages à vélo »  
et dédicace du livre « On The Cheese Again » de Pascal Fauville Maître-Fromager Belge

16 h 00

**Tirages au sort Tombola et quiz fromage**

16 h 30

Atelier 3 : **Fabrication de beurre** - Public, enfant : **gratuit**

17 h 00

Atelier 4 : **Dégustation de produits laitiers** - Public, enfant : **gratuit**

**Tout le  
week-end :**

**MARCHÉ  
GASTRONOMIQUE**  
(plus de 35 exposants)

**Balade à poneys**  
Parcours d'agilité avec des lamas  
**Baptême de montgolfière**  
Expo de matériels agricoles



Balade aux Poneys - 38180 Saint-Marcel - 04 78 64 8000













MÉDAILLE  
D'OR

FROMANIANIAC

des Fromages

FROMANIANIAC  
Saint-Agrève (07)

ERFR

Parte





ROMANIAN  
Saint-Agrève

CERFRANCE  
Arda

Parten



FROMANIAC



Pâte pressée non cuite ferme  
450 g



Lactique innovant +300g  
Affiné aux orties



Partenaire  
Lactique innovant  
Affiné aux orties 3060-3328









Fromage enrobé chocolat  
30/50 006-2

Concours Régional des

FROMAGES  
Saint-Rémy (07)

Partenaire de l'E  
Ardèche







# LES LAURÉATS 2018







FROMANIAC - 8 & 9 SEPTEMBRE 2018 - SAINT-AGRÈVE

**PARRAINAGE** / Le bien connu président de la Confrérie de Saint-Uguzon, la Guilde Internationale des Fromagers, n'a pas hésité à parrainer la prochaine compétition du concours Fromaniac organisée à Saint-Agrève le 9 septembre. Rencontre avec Roland Barthélemy, un expert de la notation.

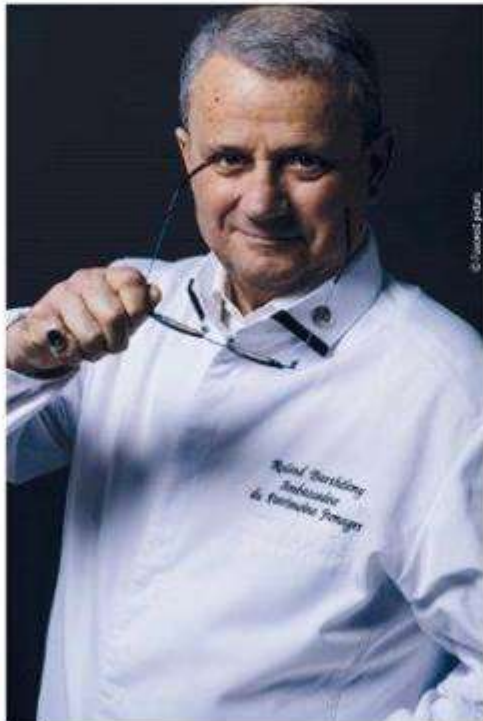
## Le compagnonnage au service de la filière fromagère

Qu'est-ce qui vous a convaincu d'être le parrain de la seconde édition du concours Fromaniac ?

**Roland Barthélemy** : « Il y a une grosse activité organisée par l'association de Fromaniac. Lorsque le concours est né sur les réseaux sociaux, j'étais immédiatement au courant mais pas disponible à ce moment-là. C'est une initiative extraordinaire qu'il faut soutenir. La Guilde est présente dans tous les événements en rapport avec le lait et le fromage, ses savoirs par le compagnonnage. Elle a vocation de servir la cause fromagère, et d'apporter un soutien, une forme de caution, à toutes les initiatives comme celle-ci afin que le concours soit reconnu et puisse dépasser nos frontières. Que les 8-900 professionnels et juges potentiels dispersés dans le monde sachent que Fromaniac existe ! Je suis honoré d'en être le parrain car les initiatives françaises ne sont pas si nombreuses que ça. Il y a pas non plus beaucoup de concours départementaux ou régionaux capables de mettre en symbiose et en compétition des producteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui en compte énormément. »

Comment se faire une idée de la valeur d'un fromage ?

**R.B.** : « Il y a plusieurs critères fondamentaux qui sont importants. On doit être à même de discerner la palette aromatique de la parfaite qualité organoleptique d'un fromage. L'aspect de



Roland Barthélemy, qui partage sa passion et son savoir-faire aux quatre coins du monde, n'observe aucune rivalité pour les producteurs dans ce type de concours mais l'occasion d'obtenir une analyse unique de sa production parmi une foule de professionnels spécialisés.

sa croûte va définir la qualité du sein apporté au produit. C'est pour ça qu'il est préférable de présenter un fromage à l'hôte du nouveau fromage pour avoir une idée de l'évolution de la matière dans le temps. Ensuite, il y a l'observation de la texture ou on va le découper, le vider, et y déceler les incidences de production. Si l'empressage a été trop rapide, l'égouttage bénéfique. Après la texture, c'est la côté sensoriel et organoleptique que l'on prend en compte avec ses arômes et son goût. Tout ces critères sont importants, non pas pour effectuer un jugement mais pour apporter une analyse et un décryptage au producteur. »

En quoi est-il important pour les producteurs de participer à ce type de concours ?

**R.B.** : « C'est très important pour eux qu'ils soient présents car c'est une forme de vitrine où ils pourront se comparer, je n'aime pas le terme de compétition. Les éléments de notation leur permettront de quantifier la qualité de leurs produits. Le tableau des notes intéressantes sur ce niveau-là. L'intérêt d'un juge ne se décode pas uniquement par le fait de donner des médailles mais pour que le producteur puisse comprendre pourquoi il n'en a pas et lui donner des éléments d'analyse. Ils ont aussi l'occasion de pouvoir rencontrer des clients, des distributeurs petits ou grands, des créateurs fromagers avec qui ils travaillent et en découvrir d'autres avec qui ils pourraient travailler. Nous avons des inscriptions venant d'un peu partout, des États-Unis, de Belgique, d'Allemagne, d'Autriche, du Japon... Cela fédère énormément de professionnels situés de la naissance de l'animal jusqu'aux étapes de commercialisation et de consommation. »

Propos recueillis par Anais Lévêque

### Un « Camembique » sur les tables des jurés

Cette année encore,

Laurent Balmelle, du Bacc Élevage de Serres, présentera ses fromages dont le picodon.

« C'est notre fierté de lancer l'idée si la compétition est rude parce que nous sommes nombreux à en présenter et certains font de très bon fromage aussi. Ce concours est l'occasion de nous juger par rapport à d'autres et savoir ce que nous pouvons faire pour s'améliorer, de mettre en valeur le travail de toute une année, nos techniques, nos investissements, notre cheptel », indique-t-il. En 2017, il avait remporté deux médailles au concours Fromaniac, pour ses faisselles et pour la tannerie pressée. « Cette année, je présenterai aussi mon Camembique », indique le célèbre fromager normand mais cette fois-ci produit avec du lait de chèvre.



Laurent Balmelle, du Bacc Élevage de Serres basé à Ribes.

### « Les meilleures expressions du terroir »

C'est en tant que juré

que Jean Bordenave, de la fromagerie Les Trois Jean basée à Lyon, participera au concours Fromaniac.

Crémer fromager, il travaille exclusivement avec des artisans et cherche sans cesse « les meilleures expressions du terroir, des fermiers respectueux de l'environnement, de la terre. Ce sont des critères très importants pour nous et notre clientèle, surtout en ville. Les clients ont besoin d'avoir un information fiable au niveau de la qualité des produits », explique-t-il. Un rôle d'expertise qu'il vendra partager à Saint-Agrève avec les producteurs participants. « Cela me permettra également de rencontrer de nombreux professionnels liés au monde du fromage, découvrir des fermes et des fromages inconnus jusqu'ici, et de les juger selon des critères beaucoup plus précis et techniques que dans d'autres types de concours agricoles dont les tables des jurés sont ouvertes au public. »



Jean Bordenave, de la fromagerie Les Trois Jean basée à Lyon.









FROMMANIAC



al des Fromag





Élodie Marinho  
Compagnon d'Honneur







*By Maître Pierre Pfister*  
*Photos: Debora Pereira*