

RESULTATS CONCOURS SUD DE FRANCE DES FROMAGES 2010

Catégorie	Palmarès	Nom du fromage	Raison sociale	Nom	Prénom	CP	Ville	Téléphone	Mail
Catégorie B - Fromage frais de chèvre (moins de 6 jours après ambrésurage)	ARGENT		Chèvre d'Altou	CHAHOUR	PERIER	30770	Vissec	04 67 81 03 92	
Catégorie C - Pélardon A.O.C.- entre 11 et 21 jours	BRONZE		Chèvre d'Altou	CHAHOUR	PERIER	30770	Vissec	04 67 81 03 92	
Catégorie S - Yaourt Brebis nature (AB)	OR		EARL Delon	DELON	Christian	48500	LA TIEULE	06 78 74 20 79	
Catégorie O - Tomme de vache	OR		EARL La Callola	SOLA	Sophie et Yves	66360	Sahorre	06 08 86 86 86	
Catégorie B - Fromage frais de chèvre (moins de 6 jours après ambrésurage)	ARGENT		Ferme des Monts et des Sources	RAYNAUD	Hughes	34260	AVENE	06 07 88 30 21	hugues.raynaud@wanadoo.fr
Catégorie D - Pélardon A.O.C. affiné plus de 21 jours	BRONZE		Ferme des Monts et des Sources	RAYNAUD	Hughes	34260	AVENE	06 07 88 30 21	hugues.raynaud@wanadoo.fr
Catégorie A - Fromage frais à faisselle (chèvre)	OR		Ferme des Monts et des Sources	RAYNAUD	Hughes	34260	AVENE	06 07 88 30 21	hugues.raynaud@wanadoo.fr
Catégorie A - Fromage frais à faisselle (brebis)	OR		Fromagerie des Monts et des Sources	RAYNAUD	Hughes	34260	AVENE	06 07 88 30 21	hugues.raynaud@wanadoo.fr
Catégorie spéciale Pyrénées-Orientales cuvée 2010 : Formatget (brebis)	ARGENT		Fromagerie la Pastoure	DENAJAR	Carole et Michel	66300	THUIR	06 12 77 61 19	carole.denajar@dbmail.com
Catégorie K - Péraïl de brebis	BRONZE		Fromagerie la Pastoure	DENAJAR	Carole et Michel	66300	THUIR	06 12 77 61 19	carole.denajar@dbmail.com
Catégorie A - Fromage frais à faisselle	BRONZE		Fromagerie le Coumou	LONGUE	Sylvie	66480	Maureillas las Illas	06 27 89 54 07	
Catégorie G - Spécialité lactique cendrée au lait de chèvre	OR		Fromagerie le Coumou	LONGUE	Sylvie	66480	Maureillas las Illas	06 27 89 54 07	
Catégorie J - Tomme de chèvre, pâte pressée non cuite	OR	Tomme de montagne	Fromagerie les Taillades	CHALIES	GUILLAUME	34300	CAMBON ET SALVERGUES	04 67 97 53 66	fermelestaillades@nordnet.fr
Catégorie I - Autres spécialités lactiques au lait de chèvre.	ARGENT	L'Ecusson	GAEC de Combelle			11120	Bize Minervoise	04 67 38 05 38	
Catégorie H - Ecu du Pays Cathare	OR	L'Ecu Pays Cathare	GAEC de Combelle			11120	Bize Minervoise	04 68 78 83 02	
Catégorie M -Tomme de brebis	ARGENT		GAEC DE RIEISSE			48210	LA MALENE	04 66 32 80 03	
Catégorie R - Fromage au lait de vache – bleu	OR	Le Crémeux	GAEC DES BLEUETS	Ibanez	Cédric	48100	SAINT BONNET	06 81 50 65 56	
Catégorie E - Fromage de chèvre mi-sec (autres que pelardon) 5 à 21 jours	OR		GAEC DU MAS DE FONTCOUVERTE	PORTAL		30430	ST JEAN DE MARUEJOLS	04 66 24 40 50	jportal@wanadoo.fr
Catégorie B - Fromage frais de chèvre (moins de 6 jours après ambrésurage)	BRONZE		GAEC Fromagerie Fermière Sauveplane	SAUVEPLANE	Brigitte et Denis	30120	LE VIGAN	04 67 81 21 27	fromagerie.sauveplane@wanadoo.fr
Catégorie C - Pélardon A.O.C.- entre 11 et 21 jours	OR		GAEC la Ferme du Mas ROLLAND			34320	MONTESQUIEU	04 67 24 65 40	laferme.dumasroland@aliceadsl.fr
Catégorie I - Autres spécialités lactiques au lait de chèvre	OR		GAEC LE DOURMIDOU			66210	MATEMALE	06 73 97 36 92	isaverges@wanadoo.fr
Catégorie R - Fromage au lait de vache – bleu	ARGENT	bleu de la Nize	GAEC Mas des Plagnes	BADAROUX	Christiane	48000	BRENOUX	04 66 48 05 13	andre.badaroux@orange.fr
Catégorie K - fromage de brebis à Pâte molle	BRONZE		GAEC DE RIEISSE			48210	LA MALENE	04 66 32 80 03	
Catégorie J - Tomme de chèvre, pâte pressée non cuite,	ARGENT	La Tomette	LA FROMAGERIE DES CEVENNES			48110	MOISSAC VALLEE FRANCAISE	04 66 45 72 35	c.davout@from-cevennes.fr
Catégorie B - Fromage frais de chèvre (moins de 6 jours après ambrésurage)	BRONZE		LES CHEVRES DU SOULEMPY	HASSENDORFER	Bernard	66500	CONAT	06 61 15 66 05	dali34@hotmail.fr
Catégorie C - Pélardon A.O.C.- entre 11 et 21 jours	BRONZE		LES CHEVRIERS DE L'HERAULT			34700	LODEVE	04 67 96 43 00	chevriers.herault@wanadoo.fr
Catégorie O - Tomme de vache	OR		LOU JARLOU- GAEC DE PIN			48190	ALLENCE	06 31 33 25 01	
Catégorie E - Fromage de chèvre mi-sec (autres que pelardon) 5 à 21 jours	BRONZE	Petit Nimois	SARL La Fromagerie des Loubes	RIGOTARD	DIDIER	30190	MONTIGNARGUES	04 66 81 75 67	fromageries.loubes@wanadoo.fr
Catégorie spéciale Pyrénées-Orientales cuvée 2010 : Formatget	OR		SORIN	FLORENCE		66130	MONTALBA LE CHÂTEAU	04 68 62 14 95	
Catégorie A - Fromage frais à faisselle	BRONZE	Faisselle de chèvre		BISOGNIN	Sylvie et Bernard	34600	PEZENES-LES-MINES	06 76 72 58 58	
Catégorie A - Fromage frais à faisselle	ARGENT			BOUETTE	Matthieu	11220	FAJAC EN VAL	04 68 79 71 75	matthieu.bouette@nordnet.fr
Catégorie A - Fromage frais à faisselle	ARGENT			BRAUN		66130	CASEFABRE	04 68 84 19 73	
Catégorie F - Fromage de chèvre sec - plus de 21 jours	ARGENT			BRAUN		66130	CASEFABRE	04 68 84 19 73	
Catégorie O - Tomme de vache	OR	Le savigner		BRUN	Marc	48700	RIEUTORT	04 66 47 37 79	
Catégorie P - Fromage au lait de vache PÂTE MOLLE	BRONZE	Cerdan		CALVET	Jean-Claude	66800	SAILLAGOUSE	04 68 04 55 59	calvet.jeanclaude@wanadoo.fr
Catégorie C - Pélardon A.O.C.- entre 11 et 21 jours	BRONZE			CALVET BREDOIRE	Hélène	30120	BREAU ET SALAGOSSE	04 67 81 82 88	
Catégorie B - Fromage frais de chèvre (moins de 6 jours après ambrésurage)	ARGENT		Chèvre fermier de Cucugnan	CORLEY	Gaëlle	11350	CUCUGNAN	06 18 48 60 61	gaellecorley@hotmail.com
Catégorie E - Fromage de chèvre mi-sec (autres que pelardon) 5 à 21 jours	BRONZE		Chèvre fermier de Cucugnan	CORLEY	Gaëlle	11350	CUCUGNAN	06 18 48 60 62	gaellecorley@hotmail.com
Catégorie J - Tomme de chèvre, pâte pressée non cuite	BRONZE			DEVEZE	Rachel	11330	LAIRIERE	04 68 70 03 95	krodev@aol.com
Catégorie E - Fromage de chèvre mi-sec (autres que pelardon) 5 à 21 jours	ARGENT			GUILLEMAND	Pascal	66400	REYNES	06 83 19 74 23	
Catégorie I - Autres spécialités lactiques au lait de chèvre	OR			GUILLEMAND	Pascal	66400	REYNES	06 83 19 74 24	
Catégorie M - Tomme de brebis - pâte pressée non cuite	BRONZE	La Masou		MECHRI Sophie		66230	Prats Mollo	04 68 31 71 32	sophiemechri@hotmail.fr
Catégorie K - fromage de brebis à Pâte molle	BRONZE			MULLER	MONICA	11500	ST LOUIS ET PARACHON	04 68 20 24 09	info@labordejeanmarie.com
Catégorie D - Pélardon A.O.C. affiné plus de 21 jours	OR			NEGRIER	Sophie	30570	ST ANDRE DE MAJENCOULE	04 67 64 24 84	
Catégorie E - Fromage de chèvre mi-sec (autres que pelardon) 5 à 21 jours	BRONZE			SEVIERI	Bernadette	30340	ROUSSON	06 87 20 09 33	
Catégorie D - Pélardon A.O.C. affiné plus de 21 jours	BRONZE			VAN DOORNE Rens	CHABRIER Bernard	34700	PEGAIROLLES DE L'ESCALETTE	06 19 24 09 31	rensvandoorne@hotmail.com
Catégorie D - Pélardon A.O.C. affiné plus de 21 jours	ARGENT			WYZGAL	Anne	48320	ISPAGNAC	04 66 44 29 96	annewyzgal@gmail.com
Catégorie G - Spécialité lactique cendrée au lait de chèvre	BRONZE			WYZGAL	Anne	48320	ISPAGNAC	04 66 44 29 97	annewyzgal@gmail.com

Catégorie	Palmarès	Nom du fromage	Raison sociale	Nom	Prénom	CP	Ville	Téléphone	Mail
Catégorie L - Lactique de Brebis	OR			ZIMMERMAN	Reinatte	30770	ALZON	04 67 82 04 21	valcroze.salze@wanadoo.fr
Catégorie S - Yaourt Brebis Nature	OR			ZIMMERMAN	Reinatte	30770	ALZON	04 67 82 04 22	valcroze.salze@wanadoo.fr