



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

Pour cette 20ème édition du concours régional des fromages fermiers, 235 échantillons ont été dégustés, proposés par 59 producteurs. Parmi ces produits laitiers de chèvre, vache et brebis, 25 provenaient de Côte d'Or, 150 de Saône-et-Loire, 33 de l'Yonne, 27 de la Nièvre. 115 médailles ont été décernées.

Nom	Département	Commune	Nom du produit	Médaille	
<b>Catégorie 2 : AOP Charolais (8 échantillons)</b>					
BOUILLOT Jean-François et REBUFFAT Marie-Françoise	LE CHEMIN DE LA CHEVRE	71	PRIZY	AOP Charolais	ARGENT
CACHEUX Etienne, HENIN Matthieu et JACOB Cécile	GAEC DES BIEN VIVANTS	71	CHAMPLECY	AOP Charolais	OR
GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	AOP Charolais	ARGENT
GUILLERAND Christophe	LA RACOTIERE	71	GENELARD	AOP Charolais	ARGENT
LACHARME Mylène et Michel	GAEC DE LA CHEVRERIE DES FILLETIERES	71	CHENOVES	AOP Charolais	ARGENT
MATHIEU Marie-Pierre	GAEC MATHIEU CHEVALIER	71	SAINT VINCENT BRAGNY	AOP Charolais	OR
<b>Catégorie 3 : AOP Mâconnais (2 échantillons)</b>					
DECOUDU Stéphane	FERME DES COTEAUX	71	MASSILLY	AOP Mâconnais	BRONZE
<b>Catégorie 4 : Vézelay (3 échantillons)</b>					
ANDRAL Catherine	CHEVRERIE FROMAGERIE LA CAPRINE	89	SAINT PÈRE	Vézelay	BRONZE
GAEC DESMOUTIERS BRETON	GAEC DESMOUTIERS BRETON	89	BRANCHES	Vézelay	BRONZE
<b>Catégorie 5 : faisselle de chèvre (14 échantillons)</b>					
ABRAHANSE Philippe	SCEA FERME DE L'ABBAYE DE LA PIERRE QUI VIRE	89	SAINT LEGER VAUBAN	Faisselle de chèvre	ARGENT
BERTIN Marlène	GAEC des BOIS SAINT ROMAIN	71	TAVERNAY	La faisselle St Romain	BRONZE
BONNET Sophie	CHEVRERIE DES VIFS	71	MONTCEAUX L'ETOILE	Faisselle de chèvre	ARGENT
CACHEUX Etienne, HENIN Matthieu et JACOB Cécile	GAEC DES BIEN VIVANTS	71	CHAMPLECY	Faisselle en portion	ARGENT
COTTIN Pascal et DUMONTET Jérôme	GAEC DU DOMAINE DE L'ARGOLAY	71	SAINT GERMAIN EN BRIONNAIS	Faisselle de chèvre	BRONZE
DUBRION Isabelle	GAEC DUBRION	71	CIRY LE NOBLE	Faisselle des Ligerots	BRONZE



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	Faisselle de chèvre	ARGENT
LAPRAY Colette et Guy	GAEC LAPRAY	71	MARTIGNY LE COMTE	Faisselle de chèvre	ARGENT
PERRAUD Marlène	GAEC DES VOLANS	71	GENOUILLY	Faisselle de chèvre	ARGENT
RIGET Dominique		71	MATOUR	Faisselle de chèvre	BRONZE
<b>Catégorie 6a : Fromage lactique frais moins de 0,5 litre (8 échantillons)</b>					
COTTEY Elise	LA FERME DES GUILLAUMINS	71	NEUVY GRANDCHAMP	Petit Guillaumin frais	ARGENT
<b>Catégorie 6b : Fromage lactique mi-sec moins de 0,5 litre (4 échantillons)</b>					
BRIE Pierre	EARL LA CHEVRERIE DES SOURCES	71	SAINT PIERRE DE VARENNES	Le P'tit Varennois mi-sec	ARGENT
COTTEY Elise	LA FERME DES GUILLAUMINS	71	NEUVY GRANDCHAMP	Petit Guillaumin	BRONZE
DEPOIL Sylvie et Gilles	GAEC DE LA CRUZILLE	71	LES BIZOTS	Bouton de la Cruzille	ARGENT
<b>Catégorie 6c : Fromage lactique affiné moins de 0,5 litre (4 échantillons)</b>					
BRIE Pierre	EARL LA CHEVRERIE DES SOURCES	71	SAINT PIERRE DE VARENNES	Le P'tit Varennois affiné	ARGENT
COTTIN Pascal et DUMONTET Jérôme	GAEC DU DOMAINE DE L'ARGOLAY	71	SAINT GERMAIN EN BRIONNAIS	Bouton de l'Argolay	OR
GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	Bouton de chèvre	ARGENT
<b>Catégorie 7a : Fromage lactique frais de 0,5 à 1 litre (11 échantillons)</b>					
MAILLAUT Julie	LA CHEVRERIE DE JULIE	58	MONTIGNY SUR CANNE	Crottin frais	ARGENT
PASSARD Marion	CHEVRERIE DE CHEUGNY	58	VARENNES-VAUZELLES	Crottin frais	ARGENT
PINCHON Mathilde	GAEC FERME DU PIGEONNIER	21	MONTCEAU ET ECHARNANT	Lactique frais	OR
ROUSSEL Sébastien	CHEVRERIE DE BLANCEY	21	BLANCEY	Rondin frais	ARGENT
<b>Catégorie 7b : Fromage lactique mi-sec de 0,5 à 1 litre (13 échantillons)</b>					
BROCARD Sarah	LA CHEVRERIE DU ROCHAT	21	SAINTE COLOMBE en AUXOIS	Crottin demi-sec du Rochat	ARGENT
COTTIN Pascal et DUMONTET Jérôme	GAEC DU DOMAINE DE L'ARGOLAY	71	SAINT GERMAIN EN BRIONNAIS	Crottin de l'Argolay	OR
DEPOIL Sylvie et Gilles	GAEC DE LA CRUZILLE	71	LES BIZOTS	Petit Cruzille demi-sec	OR
MAILLAUT Julie	LA CHEVRERIE DE JULIE	58	MONTIGNY SUR CANNE	Crottin demi-sec	OR
NORY Laurence	MISSACAPRI	89	JOUY	Crottin	OR



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

PASSARD Marion	CHEVRERIE DE CHEUGNY	58	VARNES-VAUZELLES	Crottin mi-sec	ARGENT
PERRAUD Marlène	GAEC DES VOLANS	71	GENOUILLY	Fromage mi-sec	OR
POURROY Charline et Loïc	EARL CAPRICES DES CHEVRES	58	COULOUTRE	Crottin moelleux	BRONZE
<b>Catégorie 7c : Fromage lactique affiné de 0,5 à 1 litre (11 échantillons)</b>					
COTTIN Pascal et DUMONTET Jérôme	GAEC DU DOMAINE DE L'ARGOLAY	71	SAINT GERMAIN EN BRIONNA	Crottin de l'Argolay	ARGENT
ROUSSEL Sébastien	CHEVRERIE DE BLANCEY	21	BLANCEY	Rondin sec	BRONZE
<b>Catégorie 8a : Fromage lactique frais de 1 à 2 litres (15 échantillons)</b>					
GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	Cabron frais	OR
LAPRAY Colette et Guy	GAEC LAPRAY	71	MARTIGNY LE COMTE	Fromage lactique frais	OR
MARTIN Stéphanie	FERME DE LA CHÈVRE D'OR	71	SIVIGNON	Cabrette frais	OR
DUVERNE Nadine	GAEC DUVERNE	71	St SYMPHORIEN DE MARMAGNE	Fromage lactique frais	ARGENT
<b>Catégorie 8b : Fromage lactique mi-sec de 1 à 2 litres (15 échantillons)</b>					
DUBAND Anne et MARTIN Marie-Pierre	GAEC LE BOIS NEUF	71	SAINT BERAÏN SOUS SANVIGNES	Fromage lactique mi-sec	ARGENT
GELIN Lionel	FERME DE LA BOISETTE	71	MONTMELARD	Boisetin pur chèvre mi-sec	BRONZE
NORY Laurence	MISSACAPRI	89	JOUY	Palet	ARGENT



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

Catégorie 8c : Fromage de chèvre lactique affiné de 1 à 2 litres (23 échantillons)					
BERNARDIN Emmanuelle	GAEC LA FERME DE ROUSSILLON	71	ROUSSILLON EN MORVAN	Le Petit Roussillon affiné	ARGENT
BERTIN Marlène	GAEC des BOIS SAINT ROMAIN	71	TAVERNAY	Le petit St Romain affiné	ARGENT
BONNET Sophie	CHEVRERIE DES VIFS	71	MONTCEAUX L'ETOILE	Clocher	ARGENT
BOUILLOT Jean-François et REBUFFAT Marie-Françoise	LE CHEMIN DE LA CHEVRE	71	PRIZY	Cabrionnais affiné	ARGENT
CACHEUX Etienne, HENIN Matthieu et JACOB Cécile	GAEC DES BIEN VIVANTS	71	CHAMPLECY	Fromage bleu tendre des Bien Vivants	OR
COTTIN Pascal et DUMONTET Jérôme	GAEC DU DOMAINE DE L'ARGOLAY	71	SAINT GERMAIN EN BRIONNAIS	Argolay	ARGENT
DUBAND Anne et MARTIN Marie-Pierre	GAEC LE BOIS NEUF	71	SAINT BERAIN SOUS SANVIGNES	Fromage lactique affiné	BRONZE
GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	Chèvre du Montot	OR
GELIN Lionel	FERME DE LA BOISETTE	71	MONTMELARD	Boisetin pur chèvre affiné	OR
GUILLERAND Christophe	LA RACOTIERE	71	GENELARD	Le Racotin	ARGENT
LAPRAY Colette et Guy	GAEC LAPRAY	71	MARTIGNY LE COMTE	Fromage de chèvre lactique affiné de 1 à 2 litres	BRONZE
MENAGER Patricia, Eric, Vincent et Louis	GAEC DES ROIES	71	CHARBONNAT	Le Chevroies sec	OR
SACHETAT	FERME BRESSANE LA GUYOTTE	71	FRONTENARD	Cabron de la Guyotte	BRONZE
VADROT Amandine	GAEC DE LA BAVARELLE	58	AZY-LE-VIF	Chèvre demi-sec	BRONZE
EARL DOUHARD	EARL DOUHARD	71	VENDENESSE SUR ARROUX	Fromage de chèvre lactique affiné de 1 à 2 litres	ARGENT



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

Catégorie 9 b : Fromage lactique mi-sec de plus de 2 litres (4 échantillons)					
NORY Laurence	MISSACAPRI	89	JOUY	Bûche blanche	OR
Catégorie 9c : Fromage lactique affiné de plus de 2 litres (9 échantillons)					
DOMAINE DES PONCETYS	LYCEE AGRO-VITICOLE	71	DAVAYE	Le Poncétys	ARGENT
BONNET Sophie	CHEVRERIE DES VIFS	71	MONTCEAUX L'ETOILE	Fromage lactique affiné de plus de 2 litres	ARGENT
COTTEY Elise	LA FERME DES GUILLAUMINS	71	NEUVY GRANDCHAMP	Grand Guillaumin	ARGENT
GAEC RIZET ET FILS	CHEVRERIE DU HAUT MONTOT	71	OUDRY	Tomette de chèvre	ARGENT
GUILLERAND Christophe	LA RACOTIERE	71	GENELARD	Le Clacbitou	OR
MATHIEU Marie-Pierre	GAEC MATHIEU CHEVALIER	71	SAINT VINCENT BRAGNY	Pâte pressée de chèvre	OR
LACHARME Mylène et Michel	GAEC DE LA CHEVRERIE DES FILLETIERES	71	CHENOVES	Tour des Filletières	OR
Catégorie 10 : Fromages de chèvre cendrés (15 échantillons)					
BERNARDIN Emmanuelle	GAEC LA FERME DE ROUSSILLON	71	ROUSSILLON EN MORVAN	Le Cendré	ARGENT
BROCARD Sarah	LA CHEVRERIE DU ROCHAT	21	SAINTE COLOMBE en AUXOIS	Pyramide cendrée	ARGENT
PINCHON Mathilde	GAEC FERME DU PIGEONNIER	21	MONTCEAU ET ECHARNANT	Bûchette cendrée	OR
ANDRAL Catherine	CHEVRERIE FROMAGERIE LA CAPRINE	89	SAINT PÈRE	Pyramide cendrée affinée	OR
BOUILLOT Jean-François et REBUFFAT Marie-Françoise	LE CHEMIN DE LA CHEVRE	71	PRIZY	Le Cendré	ARGENT
DUFOUR Yohann et Amélie	EARL DE LA CHEVRERIE DES TERRES CHAUDES	71	LA BOULAYE	Fromage de chèvre cendrés affiné	ARGENT
LACHARME Mylène et Michel	GAEC DE LA CHEVRERIE DES FILLETIERES	71	CHENOVES	Lingot cendré	OR
POURROY Charline et Loïc	EARL CAPRICES DES CHEVRES	58	COULOUTRE	Pyramide cendrée affinée	BRONZE
	GAEC DESMOUTIERS BRETON	89	BRANCHES	Bûche cendrée	ARGENT
Catégorie 11 : Yaourt nature au lait de chèvre (4 échantillons)					
DUBAND Anne et MARTIN Marie-Pierre	GAEC LE BOIS NEUF	71	SAINT BERAÏN SOUS SANVIGNY	Yaourt nature au lait de chèvre	OR



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

<b>Catégorie 12 : Pâte pressée de chèvre (6 échantillons)</b>					
ROUSSEL Sébastien	CHEVRERIE DE BLANCEY	21	BLANCEY	Tomme pâte pressée	OR
<b>Catégorie 13 : Pâte molle de chèvre (2 échantillons)</b>					
ROUSSEL Sébastien	CHEVRERIE DE BLANCEY	21	BLANCEY	Camembêê	OR
<b>Catégorie 14 : Apérichèvre (5 échantillons)</b>					
LACHARME Mylène et Michel	GAEC DE LA CHEVRERIE DES FILLETIERES	71	CHENOVES	Crottine	BRONZE
GAEC DESMOUTIERS BRETON	GAEC DESMOUTIERS BRETON	89	BRANCHES	Bouchon	OR
<b>Catégorie 15 : IGP Soumaintrain (2 échantillons)</b>					
BOUCHERON Anne	GAEC LECLERE	89	SOUMAINTRAIN	IGP Soumaintrain	OR
LE ROUX Pascal	Fromager - Affineur	89	BRION	IGP Soumaintrain	ARGENT
<b>Catégorie 16 : Nivernais (2 échantillons)</b>					
GOULINET Jean-luc	GAEC DE NEUFTABLES	58	LUTHENAY UXELOUP	Nivernais	ARGENT
<b>Catégorie 17 : AOP Chaource (2 échantillons)</b>					
BOUCHERON Anne	GAEC LECLERE	89	SOUMAINTRAIN	AOP Chaource	OR
POUILLOT Julien	FROMAGERIE POUILLOT	10	TROYES	AOP Chaource produit par le GAEC des Tourelles et affiné par la Fromagerie Pouillot	OR
<b>Catégorie 18 : AOP Epoisses (1 échantillon)</b>					
BARTKOWIEZ Alain	GAEC DES MARRONNIERS	21	ORIGNY-SUR-SEINE	AOP Epoisses	ARGENT
<b>Catégorie 19 : Fromage lactique de vache à croûte lavée (2 échantillons)</b>					
LE ROUX Pascal	Fromager - Affineur	89	BRION	Affiné au Chablis	OR
<b>Catégorie 20 : Faiselle de vache (6 échantillons)</b>					
ABRAHANSE Philippe	SCEA FERME DE L'ABBAYE DE LA PIERRE QUI VIRE	89	SAINT LEGER VAUBAN	Fromage blanc moulu à la louche	ARGENT
PEIGNE Anthony	EARL FERME DU MEZANEAU	71	TOUTENANT	Faiselle de Toutenant	OR



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

Catégorie 21a : Fromage lactique de vaches frais (1 échantillon)					
VINCENT Bernard, Bernadette et Amélie	FERME DU PRESOIR	58	OUROUER-VAUX-D'AMOGNES	Nivernais au-cœur fondant, frais	ARGENT
Catégorie 21b : Fromage lactique de vache mi-sec (4 échantillons)					
ABRAHANSE Philippe	SCEA FERME DE L'ABBAYE DE LA PIERRE QUI VIRE	89	SAINT LEGER VAUBAN	Pierre qui vire mi-sec affiné en boîte	ARGENT
GOULINET Jean-luc	GAEC DE NEUFTABLES	58	LUTHENAY UXELOUP	Le Boréal	BRONZE
Catégorie 21c : Fromage lactique de vache affiné (4 échantillons)					
CARION Elianne	EARL CARION Jean-Baptiste	21	MONTAGNY LES BEAUNE	Fromage crémeux	OR
NAUWYNCK Nathalie et Benoît	GAEC FERME DU COLOMBIER	21	SAINT-PRIX-LES-ARNAY	Colombier de Sivry	ARGENT
Catégorie 22 : Pâte pressée de vache (5 échantillons)					
BARDOS Audrey	GAEC DU RELAIS	89	VINCELLES	Vincellois	ARGENT
Catégorie 23 : Pâte molle de vache à croûte fleurie (3 échantillons)					
LOISY Jean-Paul et Nadine	EARL DU BON ACCUEIL	58	ROUY	Bleu du Val d'Osseux	ARGENT
PEIGNE Anthony	EARL FERME DU MEZANEAU	71	TOUTENANT	Petit Bressan	OR
Catégorie 25 : Yaourt nature au lait de vache (7 échantillons)					
BARDOS Audrey	GAEC DU RELAIS	89	VINCELLES	Yaourt fermier	ARGENT
DUFOUR Yohann et Amélie	EARL DE LA CHEVRERIE DES TERRES CHAUDES	71	LA BOULAYE	Yaourt nature au lait de vache	ARGENT
PEIGNE Anthony	EARL FERME DU MEZANEAU	71	TOUTENANT	Yaourt nature	BRONZE
VINCENT Bernard, Bernadette et Amélie	FERME DU PRESOIR	58	OUROUER-VAUX-D'AMOGNES	Yaourt fermier nature	OR
GAEC DU CHAMP BEAUBLE	GAEC DU CHAMP BEAUBLE	89	BLACY	Yaourt nature	BRONZE



## Palmarès du 20ème concours régional des fromages fermiers de Bourgogne 21 mai 2017 - Nuits-Saint-Georges (21)

Catégorie 26 : Pâte pressée de brebis (1 échantillon)					
TRUEBLOOD Adèle	GAEC DU JOINTOUT	71	TORPES	Pâte pressée de brebis	ARGENT
Catégorie 30 : Yaourt nature au lait de brebis (2 échantillons)					
NOLY Magali	FERME DES BELINES	71	BUFFIERES	Yaourt nature au lait de brebis	ARGENT
TRUEBLOOD Adèle	GAEC DU JOINTOUT	71	TORPES	Yaourt nature au lait de brebis	OR
Catégorie 31 : Préparations sucrées (6 échantillons)					
BARDOS Audrey	GAEC DU RELAIS	89	VINCELLES	Yaourt au citron	OR
LEBLANC Sandrine	CAPRICES DE CHEVRES	71	CUZY	Douceur de lait de chèvre aux noisettes	ARGENT
VINCENT Bernard, Bernadette et Amélie	FERME DU PRESOIR	58	OUROUER-VAUX-D'AMOGNES	Yaourt brassé à la mirabelle	ARGENT
Catégorie 32 : Préparations salées (8 échantillons)					
AUBERT Ludmilla	EARL CHÈVRERIE DES 3 SOURCES	71	CHAUDENAY	Le Pailleté au cassis	BRONZE
CACHEUX Etienne, HENIN Matthieu et JACOB Cécile	GAEC DES BIEN VIVANTS	71	CHAMPLECY	Tomme au fenugrec	ARGENT
LOISY Jean-Paul et Nadine	EARL DU BON ACCUEIL	58	ROUY	Tommette au fenugrec du Val d'Osseux	ARGENT