



Communiqué de presse – juin 2024

Les F'Estives d'Eyne dans les Pyrénées Orientales, accueilleront le concours de la *Tomme des Pyrénées* le samedi 15 juin 2024

Le samedi 15 juin, l'Association des Fromagers fermiers et Artisans des Pyrénées, organise le concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru à Eyne dans les Pyrénées Orientales.

Depuis sa première édition et jusqu'à aujourd'hui, le concours de la Tomme des Pyrénées n'a cessé de gagner en réputation. De nombreux acteurs de la filière se rassemblent autour de la volonté de valoriser cette production emblématique, de faire connaître et reconnaître les talents des fromagers des Pyrénées.

Cette XVII -ème édition est organisée pendant un évènement : les F'estives de Eyne avec la précieuse aide de la commune.

Cette édition propose durant la journée :

09h00 : **Départ pour l'Estive**, retour prévu vers 14h00

09h30 à 13 h 00 : **concours de la tomme des Pyrénées (réservé aux professionnels) : dégustation et délibération**

11h-13h : **animation-dégustation « le quinté fromager »** : reconnaître les types de lait dans 5 tommes différentes : Goûtez, testez et votez ; venez découvrir à l'aveugle les différentes Tommes des Pyrénées.

12h-14h : **repas à base de produits locaux** proposé par l'association du village

14h-16h : Animations pour les enfants, stand de vente des fromages du concours

16h30 : **annonce du palmarès avec remise des prix**

Et pour finir ... concert en fin journée

Avec plus de 60 fromages différents, ce concours est ouvert à tout producteur et artisan de tomme de brebis, vache, chèvre, mixte au lait cru de la chaîne des Pyrénées ; sous signe officiel de qualité et d'origine IGP ou non.

Une quarantaine de jurés composée de gens qualifiés (producteurs fermiers, crémiers fromagers, techniciens et partenaires de la filière) dégusteront et jugeront les fromages selon des critères bien défini en s'appuyant sur une grille de dégustation, jugeant la forme, l'aspect la couleur puis les texture de la pâte et afin le gout. En 2022, près de 20 médailles d'or, d'argent et de bronze ont été décernées.

Contact : Association des Fromagers Fermiers et Artisans, Ingrid Brossillon et Gwladys Roussin/
07.77.99.25.53 /affap.concours@gmail.com

