

COMMUNIQUE DE PRESSE

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2017

La nouvelle édition du concours des produits fermiers innovants se déroule actuellement dans la Loire. Comme chaque année deux jurys sont chargés de déterminer les lauréats.

Ils se réuniront au Collège Jean de la Fontaine à Roanne pour le jury des collégiens et au Lycée agricole du Puits de l'Aune à Feurs pour les professionnels

Cette édition 2017 est parrainée par Hervé MONS, fromager affineur



Jeudi 8 juin 2017 à 14h

Collège Jean de la Fontaine 185 rue Lucien Sampaix à Roanne

14h : Accueil – Interventions de M. MEUNIER (Principal du collège), de Mme BROUSSE (Vice-Présidente déléguée à l'Agriculture) et de M. MONS.

Présentation du déroulement de l'après-midi.

14h15-16h : Dégustation selon un programme préétabli

18 produits en dégustation, environ 5 minutes par produit. Les élèves dégusteront 12 produits.

16h-17h : Clôture de l'après-midi

Vendredi 9 juin 2017 à 9h15

Lycée agricole du Puits de l'Aune rue Louis Blanc à Feurs

9h 15 : Accueil des participants

9h30 : Interventions - accueil et présentation du concours

Mme Chantal BROUSSE – Vice-Présidente déléguée à l'Agriculture
M. Mons – Maison Mons fromager affineur
M. Raymond VIAL - Président de la Chambre d'Agriculture de la Loire

9h45-11h15 : 1^{ère} partie de la dégustation

Suivant un programme de dégustation, un produit toutes les 7 minutes.
Le salé froid, le salé chaud, les fromages (dégustation de 13 produits).

11h30-12h15 : 2^{ème} partie de la dégustation

Les desserts (dégustation de 5 produits)