

COMMUNIQUE DE PRESSE

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2018

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 des Etines au Coteau pour le jury des collégiens et au Château d'Andrézieux Bouthéon pour les professionnels

Cette édition 2018 est parrainée par Hervé MONS, fromager affineur

Jeudi 7 juin 2018 à 14h

Collège Des Etines, 4 allée des Etines Le Coteau

14h : Accueil – Interventions de M. Olivier DECLOITRE (Principal du collège), de Mme BROSSE (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 8 juin 2018 à 9h15

Château d'Andrézieux Bouthéon rue Mathieu de Bourbon à Andrézieux Bouthéon

9h 15 : Accueil des participants

9h30 : Interventions - accueil et présentation du concours

Mme Chantal BROSSE – Vice-Présidente déléguée à l'Agriculture

M. Hervé Mons – Maison Mons fromager affineur

Mme Véronique MURAT – Vice-Présidente 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)

