



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



Communiqué de Presse
Laguiole, Janvier 2019

SIRHA 2019 - La Coupe de France des Fromagers

Fabienne Célard, jeune crémière-fromagère aveyronnaise a participé ce weekend au concours qui distingue les talents de la profession !

Ces samedi 26 et dimanche 27 janvier 2019 avait lieu la 11^{ème} édition de la Coupe de France des Fromagers, organisée par l'Union des Fromagers d'Auvergne-Rhône-Alpes à l'occasion du SIRHA, qui met à l'honneur les jeunes en apprentissage et les adultes en reconversion. Tous affichant la volonté de rejoindre ce métier qui milite pour la sauvegarde d'un fleuron du patrimoine français.

Au total, seize candidats ont concouru lors de 5 épreuves : un QCM de connaissances générales, une dégustation à l'aveugle de 5 fromages, des épreuves de réalisation d'un plateau et de découpe au poids dans un temps imparti, et nouveauté de cette édition, un pitch d'une minute pour mettre en avant un fromage.



Crédit : Photo Aveyron Franck Tournet

Parmi les participants, Fabienne Célard, jeune crémière-fromagère installée en Aveyron depuis 10 ans, qui a décidé de se reconverter il y a 6 ans, après un début de carrière en tant que géographe. Originnaire de la Bretagne où son père et son frère sont éleveurs laitiers, elle a pu constater que les producteurs de l'Aubrac de Jeune Montagne ont su conserver leur tradition fromagère tout en développant un outil de fabrication moderne et efficient, leur permettant de valoriser leur lait.

« Ils sont fiers de leur terroir et impliqués au sein de leur coopérative. Cela me touche et c'est pourquoi j'ai choisi de les mettre à l'honneur à l'occasion de ce concours car le Laguiole AOP, et particulièrement le GRAND AUBRAC est un fromage d'exception, gustativement et qualitativement qui contribue à la dynamique territoriale de l'Aubrac.

Participer à ce concours, c'est se donner un objectif d'excellence à atteindre. L'année dernière, je me suis présentée au Concours de la Lyre d'Or et beaucoup de mes clients ont suivi l'aventure ! Alors je me suis lancée de nouveau cette année dans ce nouveau challenge avec l'envie de me dépasser encore plus, de rencontrer, d'échanger avec mes confrères et de montrer notre savoir-faire.

Je suis très fière d'y avoir représenté mon territoire d'adoption ! »

explique Fabienne Célard que vous pourrez retrouver sur les marchés aveyronnais tout au long de l'année.

Toutes les infos sur le www.terresfromageres.fr

« Tous les producteurs et salariés de la Coopérative Fromagère Jeune Montagne se joignent à moi pour féliciter Fabienne qui représente lors de ce concours l'excellence de notre région et de notre métier.

Nous sommes très fiers qu'elle ait choisi le LAGUIOLE AOP Grand Aubrac pour son oral. Elle a su trouver les mots justes pour mettre en valeur notre savoir-faire, notre territoire de l'Aubrac auprès des plus grands connaisseurs du métier !

Il est gratifiant pour ce grand fromage que de jeunes crémiers-fromagers, tels que Fabienne, en soient ambassadeurs. »

Yves Soulhol, Directeur Général de la Coopérative Jeune Montagne.



À propos de Jeune Montagne

Coopérative fondée en 1960 par de jeunes producteurs de lait qui souhaitent perpétuer la fabrication des spécialités fromagères de l'Aubrac au lait cru et entier.

Basée à Laguiole (12), Jeune Montagne compte 76 producteurs de lait et emploie 90 salariés. Elle collecte et transforme 15 millions de litres de lait par an conformément au cahier des charges de l'AOP Laguiole (2 races de vaches, Aubrac et Simmental, qui pâturent les prairies de l'Aubrac en moyenne 176 jours par an, et le foin de l'Aubrac l'hiver. Sans ensilage ni enrubannage.).

Elle fabrique et commercialise 750 tonnes de fromage de Laguiole AOP, ainsi que la Tome Fraîche de l'Aubrac, l'Aligot de l'Aubrac et la Truffade de l'Aubrac, dans des conditionnements prêts-à-l'emploi, frais et surgelés.

www.jeune-montagne-aubrac.fr

Renseignement complémentaire, demande d'interview et de visuels HD

au Service de Presse

Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr