

## RESULTAT CONCOURS

Le concours de produits laitiers fermiers d'Île-de-France, organisé par l'association des Fermes Laitières et Fromagères d'Île-de-France s'est déroulé ce samedi 12 avril 2014.

Ce ne sont pas moins de 122 produits issus de 21 fermes de l'Île-de-France, dont 61 au lait de chèvre et 61 au lait de vache, répartis dans 18 catégories qui ont été présentés.

### Palmarès des produits au lait de vache

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<b>Yaourt nature</b>	Ferme du Petit Rémy (77)	Ferme de Grignon (78)	Ferme de la Psauve (77)
<b>Yaourt aux fruits ou aromatisé</b>	Ferme du Petit Rémy (77) <b>Yaourt crème de marron vanille</b>	Ferme St Thibault (77) <b>Yaourt abricot caramel</b>	Ferme de Grignon (78) <b>Yaourt griotte</b>
<b>Crème</b>	Ferme de Grignon (78) <b>Crème pasteurisée</b>		Ferme des 30 Arpents (77) <b>Crème pasteurisée</b>
<b>Beurre</b>		Ferme des 30 Arpents (77) <b>Beurre doux pasteurisé</b>	Ferme des 30 Arpents (77) <b>Beurre demi-sel pasteurisé</b>
<b>Fromage blanc faisselle</b>	Ferme de la Psauve (77)	Ferme de Juchy (77)	Ferme de Grignon (78) <b>Au lait pasteurisé</b>
<b>Fromage blanc battu ou lissé</b>	Ferme de St Thibault (77)	Elevage La doudou (91)	Ferme de la Chalotterie (77) <b>Fromage au lait pasteurisé</b>
<b>Fromage frais égoutté</b>	Ferme de Juchy (77) <b>Petit Brillat</b>	Elevage La doudou (91) <b>Frais aux herbes</b>	Ferme de St Thibault (77)
<b>Fromage à pâte molle</b>	Ferme de la Tremblaye (78) <b>Petit cru</b>	Ferme des 30 Arpents (77) <b>Brie à la moutarde</b>	Ferme des 30 Arpents (77) <b>Brie de Favières</b>
<b>Fromage à pâte pressée</b>	Ferme des 30 Arpents (77) <b>Merle rouge</b>	Ferme de Coubertin (78) <b>Raclette</b>	Ferme de St Thibault (77) <b>Tomme</b>
<b>Spécialité sucrée</b>	Ferme de St Thibault (77) <b>Cœur à la crème sur coulis de framboise</b>	Ferme de St Thibault (77) <b>Délice du verger</b>	Ferme de Grignon (78) <b>Yaourt citron huile essentielle gingembre</b>

## Palmarès des produits au lait de chèvre

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<b>Faisselle au lait cru</b>	Elevage La Doudou (91)	Elevage Missacapri (89)	La Chèvre Rit (77)
<b>Crottin frais au lait cru</b>	Ferme de Coubertin (78)	Elevage Missacapri (89)	Chèvrerie du Lunain (77)
<b>Crottin affiné au lait cru</b>	Ferme de Coubertin (78)	Chèvrerie des 3 Ponts (78)	Fromages de Chèvre Moret (77)
<b>Bûche affinée au lait cru</b>	Elevage La Doudou (91) <b>Cendrée</b>	Chèvrerie des 3 Ponts (78) <b>Blanche</b>	Fromages de Chèvre Moret (77) <b>Cendrée</b>
<b>Pyramide cendrée affinée au lait cru</b>	Ferme de la Noue (78) <b>Cendrée</b>	Fromages de Chèvre Moret (77) <b>Cendrée</b>	La Chèvre Rit (77) <b>Cendrée</b>
<b>Petit chèvre d'Île de France au lait cru</b>	Chèvrerie des 3 Ponts (78)	Fromages de Chèvre Moret (77)	L'Enclos des Chevrettes (91)
<b>Pâte molle</b>	Ferme de la Tremblaye (78) <b>Chèvre doux au lait pasteurisé</b>	Ferme de Coubertin (78) <b>Cabrichou</b>	
<b>Spécialité au lait cru</b>	Ferme de la Noue (78) <b>Brique</b>	Fromages de Chèvre Moret (77) <b>Tomette</b>	Elevage Missacapri (89) <b>Palet cendré</b>

Un grand merci à l'ensemble des partenaires qui ont contribué à cette organisation, et à l'ensemble des juges et des éleveurs qui ont présentés leurs produits laitiers...

Retrouvez plus de détail sur [www.fromagesfermiers-idf.fr](http://www.fromagesfermiers-idf.fr)