



Médailles d'Or

Fromage de chèvre

- Ferme des Courmettes - ½ sec, Sec
- La Chèvrerie du Bois d'Amon - Pâte pressée > 6 mois, Crémeux
- Eric et Clotilde SIRI - ½ sec, Crémeux
- La Ferme d'Anaïs - Crémeux
- Sophie GUIGOU - Sec
- Catherine BONIFASSI - Crémeux
- Robin DELANNOY - Frais

Fromage de brebis

- Dominique GIROD - Pâte molle type 'Reblochon'
- Ferme des Courmettes - Sec
- Carole et Marc PERRIMOND - ½ sec

Fromage de vache

- GAEC de Chastillon, Vacherie d'Isola - Pâte pressée > 6 mois

Yaourt, Spécialité fromagère, Dessert lacté

- Robin DELANNOY - Beurre Vache, Brousse lactosérum, Chèvre Frais aromatisé
- Dominique GIROD - Fromage Brebis à l'huile, Yaourt Brebis à la rose
- Didier GASTAUD - Yaourt Vache
- EARL Lou Bregeoun - Yaourt Brebis
- Ferme des Courmettes - Yaourt Brebis
- Fabrice et Dabilla PETRONI - Yaourt Chèvre
- GAEC Eleveurs des Baous - Brousse lactosérum



Médailles de Bronze

Fromage de chèvre

- GAEC du Prat - ½ sec, Sec, Crémeux
- Fabrice et Dabilla PETRONI - Frais, Sec
- Catherine BONIFASSI - ½ sec, Sec
- EARL Lou Bregeoun - Pâte molle type 'Reblochon'
- Robin DELANNOY - Pâte pressée < 6 mois
- Sophie GUIGOU - Frais
- La Chèvrerie du Bois d'Amon - Sec
- GAEC Eleveurs des Baous - ½ Sec

Fromage de brebis

- GAEC Bergerie de la Porte Rouge - Frais, ½ sec
- GAEC Eleveurs des Baous - Frais, ½ sec
- La Ferme des Courmettes - Crémeux
- EARL Lou Bregeoun - ½ sec

Fromage de vache

- GAEC de la Ferme Pelissero - Pâte pressée < 6 mois, Frais, ½ sec
- GAEC de St Jean, Ferme de l'Escaillon - Frais, Pâte pressée < 6 mois
- Séverine LANTERI - Pâte molle 'Reblochon'
- Jean-François CORNILLON - Pâte pressée < 6 mois



Médailles d'Argent

Fromage de chèvre

- Eric et Clotilde SIRI - Frais, Pâte pressée < 6 mois
- GAEC Eleveurs des Baous - Pâte pressée < 6 mois, Crémeux
- La Chèvrerie du Bois d'Amon - Pâte pressée < 6 mois, Pâte molle 'Camembert'
- Catherine BONIFASSI - Frais
- EARL Lou Bregeoun - Frais
- Ferme des Courmettes - Frais
- Robin DELANNOY - ½ sec
- Sophie GUIGOU - ½ sec
- Fabrice et Dabilla PETRONI - Pâte pressée < 6 mois

Fromage de brebis

- Carole et Marc PERRIMOND - Pâte pressée < 6 mois, Frais, Sec
- Dominique GIROD - Frais, Crémeux
- Ferme des Courmettes - Frais, ½ sec
- EARL Lou Bregeoun - Frais, Pâte pressée < 6 mois
- Bergerie de la Belloire - Pâte pressée < 6 mois
- GAEC Bergerie de la Porte Rouge - Pâte pressée < 6 mois

Fromage de vache

- GAEC de St Jean, Ferme de l'Escaillon - ½ sec, Pâte molle 'Reblochon'
- GAEC Eleveurs des Baous - ½ Sec, Pâte pressée < 6 mois
- GAEC de la Ferme Pelissero - Pâte pressée > 6 mois
- Basile GOBERT - Frais
- Jean-François CORNILLON - Pâte pressée > 6 mois

Yaourt, Spécialité fromagère, Dessert lacté

- La Chèvrerie du Bois d'Amon - Glace Chèvre, Fromage à tartiner Chèvre, Frais aromatisé Chèvre
- GAEC de St Jean, Ferme de l'Escaillon - Yaourt Vache
- GAEC de la Ferme Pelissero - Yaourt Vache
- GAEC Bergerie de la Porte Rouge - Yaourt Brebis
- Dominique GIROD - Yaourt Brebis
- Ferme des Courmettes - Frais aromatisé Chèvre
- La Ferme d'Anaïs - Frais aromatisé Chèvre
- GAEC du Prat - Frais aromatisé Chèvre
- Fabrice et Dabilla PETRONI - Frais aromatisé Chèvre
- Catherine BONIFASSI - Spécialité Chèvre cendrée
- Robin DELANNOY - Fromage blanc Chèvre

Yaourt, Spécialité fromagère, Dessert lacté

- La Chèvrerie du Bois d'Amon - Spécialité Chèvre, Faisselle
- GAEC Eleveurs des Baous - Yaourt Vache
- Bergerie de la Belloire - Yaourt Brebis
- GAEC du Prat - Brousse au lait entier Chèvre
- Catherine BONIFASSI - Frais aromatisé Chèvre
- EARL Lou Bregeoun - Spécialité Chèvre
- GAEC de la Ferme Pelissero - Fromage blanc Vache
- Basile GOBERT - Spécialité Vache