

... d'argent et une pour une médaille de bronze.

« Une médaille obtenue apporte une reconnaissance »

Le lauréat reçoit la coupe de la Ville de Saint-Maixent-l'École. Ainsi, le premier prix d'ensemble est remporté par le Gaec la ferme de Barroux, le 2^e a été obtenu par le Gaec Sabourreau, et le 3^e a été attribué à la Sarl Paul Georget. Quant au Chevrissimo, il ré-

compense le meilleur fromage affiné.

« Les produits ayant reçu une médaille d'or repassent devant un jury afin d'attribuer ce prix », indique Alain Benoist, un des responsables du concours. Le lauréat reçoit le trophée de la Commanderie du Gouste-Chèvre de France. Cette année c'est le Gaec Sabourreau d'Exireuil, avec un cheptel de 450 chèvres, qui reçoit ce prix. Habitué du concours saint-maixentais depuis une trentaine d'années, recevoir des prix est toujours gratifiant pour le travail effectué

tout au long de l'année. L'an dernier, le Gaec a été partici-

cipe au concours régional Aquitain et a obtenu un prix. « La ferme familiale possède 130.000 litres de lait l'année, ce qui équivaut à environ 400 litres par jour. Ensuite, il y a l'étape de la valorisation qui nous prend un certain temps », explique Xavier Sabourreau qui envisage des perspectives d'évolution à l'avenir mais pour cela, il leur faudra plus

de temps ou de moyens humains. « Une médaille obtenue

apporte une reconnaissance et nous fait un grand plaisir pour les consommateurs, et je vous rassure, cette année fut un très bon cru. Il ne faut pas oublier le fromage de chèvre et je précise même que le goût est un mélange naturel, c'est un produit noble, haut de gamme, il doit rester l'identité et un des fleurons de notre territoire », insiste le Grand Maître.

Les producteurs de fromages de chèvre primés

Frais démonté : médaille d'or au Gaec des Trognès, à la SCEA Le chêne blanc, à la SARL Paul Georget ; médaille d'argent au Gaec Sabourreau ; médaille de bronze au Gaec la ferme de Barroux, et à l'Earl du Purdeau.

Frais en faiselle : médaille d'or au Gaec la ferme de Barroux ; médaille de bronze à l'EARL fessier de Loujeanne, à l'EARL Chevreau Aurélien, au Gaec Plaine de Fomnard, au Gaec la ferme de Barroux.

Chabichou non AOP : médaille d'or à la SCEA Le chêne blanc ; médaille d'argent au Gaec Sabourreau.

Chabichou AOP : médaille d'argent à la SARL Paul Georget ; médaille d'argent le Village.

Bâches et bâchettes : médaille d'or au Gaec Sabourreau ; médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux.

Sainte-Maure de Touraine AOP : médaille d'or à l'EARL

Le Buisson ; médaille d'argent à l'EARL Barillier et Fils, et à l'EARL Dubois.

Pyramide : médaille d'or au Gaec la ferme de Barroux ; médaille d'argent au Gaec Sabourreau et la fromagerie Rérolle.

Mothais sur feuille : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux et le Villageois.

Crottin : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et à la fromagerie Rérolle.

Autres fromages de tradition : médaille d'argent à la SARL Paul Georget, au Gaec Plaine de Fomnard, au Gaec Sabourreau ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et au Gaec des Trognès.

Spécialités salées : médaille d'argent à la fromagerie des Gors ; médaille de bronze au Gaec des Trognès.

Spécialités sucrées : médaille d'argent à l'EARL Chevreau.

Correspondant : SYLVIANE Kolb, tél. 06.60.73.4100.

sylviane.kolb@wanadoo.fr ;

Adeline Lebestard,

tél. 06.02.00.98.81,

lebestardadeline@orange.fr

Abonnements et postage

La ligne des abonnements. Tél. 02.47.31.70.45 (prix d'un appel local), du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h et le samedi, de 8 h à 12 h.

abonnement@augé.fr

Publicité

Luc Bousseureau,

Tél. 05.49.77.25.92,

luc.bousseureau@mr-communication.fr

augé

> **Porte à tout.** Organisé par Rest'Augé, dimanche 23 avril, de 7 h à 17 h, dans le bourg, 2 € le m². Réservation au 06.16.76.51.51. Buvette et restauration sur place et animation enfants.

pamproux

> **Conseil municipal.** Le conseil municipal de Pamproux se réunira le lundi 17 avril à 20 h 30 à la mairie.

sainte-eanne

> **Acca.** Organise son repas « andouille », le dimanche 7 mai à 12 h 30, salle des fêtes du Breuil. Prix : 20 € vin non compris ; 10 € pour les -12 ans. Approutez ses couverts. Réservation avant le 28 avril auprès de Thierry Bordier, 05.49.06.55.92 ou 06.80.20.19.95, ou Jean-Claude Barcaut, 05.49.16.84.86 ou 06.81.72.10.35.

Gagnez un Pass pour 4 parcs dans la Vienne

Le mille en 4 jours
Le mille en 3 jours
Le mille en 2 jours

Le standard N° de la Ferme Expo de Saint-Maixent-l'École

Remplissez ce bulletin et renvoyez-le par courrier à : Ferme Expo de Saint-Maixent-l'École, 100 rue de la République, 79100 Saint-Maixent-l'École.

Une preuve à cet effet. Les gagnants seront personnellement par téléphone.

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. : E-mail :

Le Buisson : médaille d'argent à l'EARL Barillier et Fils, et à l'EARL Dubois.

Pyramide : médaille d'or au Gaec la ferme de Barroux ; médaille d'argent au Gaec Sabourreau et la fromagerie Rérolle.

Mothais sur feuille : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux et le Villageois.

Crottin : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et à la fromagerie Rérolle.

Autres fromages de tradition : médaille d'argent à la SARL Paul Georget, au Gaec Plaine de Fomnard, au Gaec Sabourreau ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et au Gaec des Trognès.

Spécialités salées : médaille d'argent à la fromagerie des Gors ; médaille de bronze au Gaec des Trognès.

Spécialités sucrées : médaille d'argent à l'EARL Chevreau.

Le Buisson : médaille d'argent à l'EARL Barillier et Fils, et à l'EARL Dubois.

Pyramide : médaille d'or au Gaec la ferme de Barroux ; médaille d'argent au Gaec Sabourreau et la fromagerie Rérolle.

Mothais sur feuille : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux et le Villageois.

Crottin : médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et à la fromagerie Rérolle.

Autres fromages de tradition : médaille d'argent à la SARL Paul Georget, au Gaec Plaine de Fomnard, au Gaec Sabourreau ; médaille de bronze à l'EARL Chevreau et au Gaec des Trognès.

Spécialités salées : médaille d'argent à la fromagerie des Gors ; médaille de bronze au Gaec des Trognès.

Spécialités sucrées : médaille d'argent à l'EARL Chevreau.

l'année d'argent et vite pour une médaille de bronze.

« Une médaille obtenue apporte une reconnaissance »

Le lauréat reçoit la coupe de la Ville de Saint-Maixent-l'École. Ainsi, le premier prix d'ensemble est remporté par le Gaec la ferme de Barroux, le 2^e a été obtenu par le Gaec Saboureau, et le 3^e a été attribué à la Sarl Paul Georget. Quant au Chevrissimo, il ré-

compense le meilleur fromage affiné.

« Les produits ayant reçu une médaille d'or repassent devant un jury afin d'attribuer le prix », indique Alain Benoist, un des responsables du concours. Le lauréat reçoit le trophée de la Commanderie du Gouste-Chèvre de France. Cette année c'est le Gaec Saboureau d'Exireuil, avec un cheptel de 450 chèvres, qui reçoit ce prix. Habitué du concours saint-maixentais depuis une trentaine d'années, recevoir des prix est toujours gratifiant pour le travail effectué

tout au long de l'année. L'an dernier, le Gaec a été partici-

cipe au concours « Nouvelle-Aquitaine et abricot du pays ». « La ferme familiale possède 130.000 litres de lait à l'année, ce qui équivaut à environ 400 litres par jour. En outre, il y a l'étrépe de la valorisation qui nous prend un certain temps », explique Xavier Saboureau qui envisage des perspectives d'évolution à l'avenir mais pour cela, il leur faudra plus

de temps ou de moyens humains. « Une médaille obtenue apporte une reconnaissance et

pour les consommateurs, et je vous rassure, cette année fut un très bon cru. Il ne faut pas oublier le fromage de chèvre et je précise même que le goût est un mélangeur naturel, c'est un produit noble, haut de gamme, il doit rester l'identité et un des fleurons de notre territoire », insiste le Grand Maître.

Les producteurs de fromages de chèvre primés

Frais démonté : médaille d'or au Gaec des Trognès, à la SCEA Le chêne blanc, à la SARL Paul Georget ; médaille d'argent au Gaec Saboureau ; médaille de bronze au Gaec la ferme de Barroux, et à l'Earl du Pudeau.

Frais en faiselle : médaille d'or au Gaec la ferme de Barroux ; médaille de bronze à l'EARL ferme de Loujeanne, à l'EARL Chevreau Aurélien, au Gaec Plaine de Roumard, au Gaec la ferme de Barroux.

Chabichou non AOP : médaille d'or à la SCEA Le chêne blanc ; médaille d'argent au Gaec Saboureau.

Chabichou AOP : médaille d'argent à la SARL Paul Georget ; médaille d'argent le Villageois.

Bâches et bâchettes : médaille d'or au Gaec Saboureau ; médaille d'argent au Gaec la ferme de Barroux.

Sainte-Maure de Touraine AOP : médaille d'or à l'EARL

Correspondant : SYLVIANE Kolb, tél. 06.60.73.41.00, sylviane.kolb@wanadoo.fr ; Adeline Lebardard, tél. 06.02.00.98.81, lebardardadeline@orange.fr

Abonnements et portage

La lièvre des abonnés. Tél. 02.47.31.70.45 (prix d'un appel local), du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h et le samedi, de 8 h à 12 h. abonnement@augé.fr

Publicité

Luc Bousseureau, Tél. 05.49.77.25.92, luc.bousseureau@fr-communication.fr

augé

> **Roire à tout.** Organisée par Restiv'Augé, dimanche 28 avril, de 7 h à 17 h, dans le bouyg, 2 € le m². Réservation au 06.16.76.51.51. Buvette et restauration sur place et animation enfants.

pamproux

> **Conseil municipal.** Le conseil municipal de Pamproux se réunira le lundi 17 avril à 20 h 30 à la mairie.

sainte-eanne

> **Acca.** Organise son repas « andouille », le dimanche 7 mai à 12 h 30, salle des fêtes du Breuil. Prix : 20 € vin non compris ; 10 € pour les -12 ans. Approutez ses couverts. Réservation avant le 28 avril auprès de Thierry Bordier, 05.49.06.55.92 ou 06.80.20.19.95, ou Jean-Claude Barcaut, 05.49.16.84.86 ou 06.81.72.10.35.

GAONERZ

2 PASS POUR 4 PAYS

dans la Vienne

La Vallée des Sables
Le Marais de la Roche
Le Marais de la Roche
Le Marais de la Roche

Le stand N° de l'Expo de Saint-Maixent est le stand N° de l'Expo de Saint-Maixent

Remplissez ce bulletin et envoyez-le par la poste à l'Expo de Saint-Maixent

Prénom : Ville : Code postal : E-mail : Tél. :