

Larringes : le Gaec Le Noyer a obtenu deux médailles d'or au concours général agricole

Le Gaec Le Noyer a décroché deux distinctions lors du concours général agricole qui s'est déroulé à Paris, à l'occasion du Salon international de l'agriculture.

Pascal Bonnardot - 08 mars 2024 à 09:55 | mis à jour le 08 mars 2024 à 14:17
- Temps de lecture : 2 min



Lors du concours général agricole qui s'est déroulé dernièrement à Paris, à l'occasion du Salon international de l'agriculture, parmi les fromages primés dans la catégorie produits laitiers, les fromages de Savoie AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée) ont une nouvelle fois raflé la mise.

Le Gaec Le Noyer, ferme familiale depuis 1832, s'est notamment illustré avec son abondance fermière AOP ainsi que sa tomme de Savoie fermière IGP qui ont tout deux obtenu la médaille d'or. Une belle reconnaissance pour un travail de longue haleine où la qualité affirmée de ses produits est de mise.

Benjamin Grivel, associé du Gaec explique : « Il y a un concours tous les ans. Que ce soit pour la tomme ou l'abondance, on y a déjà participé plusieurs fois et on avait déjà obtenu plusieurs médailles. Mais depuis 2018, nous n'avons plus participé. Nous sommes vraiment très heureux de ce retour gagnant qui récompense le travail de chacun des membres de notre ferme,

des techniciens en passant par les différentes organisations des fromages de Savoie. C'est le résultat d'un travail main dans la main entre filière et producteur. Depuis de longues années, la filière travaille sans cesse à l'amélioration de la qualité des fromages et ce travail bénéficie à tous. Le Sifa (Syndicat du fromage d'Abondance) s'est chargé de la collecte et du transport de nos produits jusqu'au salon. Ils ont ensuite été examinés et jugés lors du concours. Pour celui qui a trait à la tomme, tous les producteurs de France inscrits ont été regroupés dans un seul et unique concours que le Gaec a remporté ».

« Permettre un pâturage de qualité en tout temps »

Quelle est la recette miracle pour la fabrication de ces deux fromages ? « La recette est simple. Il faut deux ferments yaourts différents pour chacun d'eux. Aucun additif autre que du sel et de la présure. Le secret, c'est un bon lait, d'une grande richesse aromatique et physique. La richesse en protéines ainsi qu'en matière grasse du lait est un facteur important dans la réussite du produit, les matières grasses apportent beaucoup de saveur et de fondant au fromage. Le terroir chablaisien fait le reste, la qualité des pâturages et des fourrages du secteur sont un atout indéniable pour produire un lait parfumé. »

« Il nous faut respecter le sol, faire en sorte qu'il conserve une bonne structure, qu'il soit vivant et en bonne santé. Respectez les saisons ! Notre lait évolue à chacune d'elles. On doit anticiper les semis avec une grande variabilité d'espèces végétales pour permettre un pâturage de qualité en tout temps. Avec le dérèglement climatique, il faut veiller à la qualité et à la diversité de l'herbe que mangent nos bêtes, c'est vital » souligne Benjamin.