



Grand Prix 2026 :

Tomme de brebis Ossau Iraty AOP – Ferme Ekiola (Gaec Elizagaraia)

Famille – Pâte molle à croûte fleurie

OR - Chaud'Eyrac – Besson et Poveda

ARGENT - Grand fromage Gaslonde – Laiterie TH. Réaux

BRONZE - Brie fermier au lait cru – Ferme de la Tremblaye

Famille – Pâte molle à croûte lavée

OR – Barriquet – Mons fromager affineur

ARGENT – Petit Pont l'Évêque Marie Hamel – Gillot SAS

BRONZE – Cerclé chèvre – Gaec du Lasseron

Famille – Pâte persillée ou bleu

OR – Fourme de Montbrison – Mons fromager affineur

ARGENT – Bleu d'Indrieux – GAEC Les Perce-Neige

BRONZE – La Cave - Maison Gabriel Coulet

Famille – Pâte pressée cuite

OR – Cœur de Démée – GAEC de la Piardière Fromagerie de Lucie

ARGENT – Comté – Fruitière de Gilley

BRONZE – Comté – Les Fermiers du Haut Doubs

Famille – Pâte pressée non cuite

OR – Tomme de brebis Ossau Iraty AOP – Ferme Ekiola (Gaec Elizagaraia)

ARGENT – Saint-Nectaire fermier AOP affiné à la ferme – Famille Guittard

BRONZE - Tomme du Rougier – Les éleveurs du Rougier

Famille – Pâte lactique présure

OR – Rohain Bio – GAEC les Chèvres du Bois Nozay

ARGENT – La Bûche – GAEC Lait biques et délices

BRONZE – Grand Palais bio – GAEC les Chèvres du Bois Nozay

Famille – Pâte lactique par acidification

OR – Trèfle du Perche – SCEA Boucher Ouvrard

ARGENT – Petit Perche cendré – GAEC du Petit Perche

BRONZE – Charolais AOP – Ferme des Aubépins

Premier Prix Lait de vache

OR – Saint-Nectaire fermier AOP affiné à la ferme – Famille Guittard

Premier Prix Lait de Brebis

OR – Tomme du Rougier – Les éleveurs du Rougier

Premier Prix Lait de chèvre

OR – Rohain Bio – GAEC les Chèvres du Bois Nozay

Premier Prix Lait mixte

OR – Cendré aux 2 laits – GAEC du Lasseron

Catégorie Fermier

OR – Tomme de brebis Ossau Iraty AOP – Ferme Ekiola (Gaec Elizagaraia)

ARGENT – Saint-Nectaire fermier AOP affiné à la ferme – Famille Guittard

BRONZE – Rohain Bio – GAEC les Chèvres du Bois Nozay

Catégorie Lait de foin

OR – Saint-Nectaire fermier AOP affiné à la ferme – Famille Guittard

ARGENT – Tomme du Rougier – Les éleveurs du Rougier

BRONZE – Tomme des Pâturages – Les éleveurs du Rougier

Catégorie Estive

OR – Senerac 3-5 mois d'affinage - Maison Marie Severac

ARGENT – Salers AOP – GAEC de Ferrand

BRONZE – Tomme des Pyrénées – GAEC des Vallées

Catégorie Alpage

OR – Cendré aux 2 laits – GAEC du Lasseron

ARGENT – Cerclé chèvre – GAEC du Lasseron

BRONZE – Tome des Bauges AOP – EARL Le Bourgeal

Catégorie AOP-IGP

OR – Tomme de brebis Ossau Iraty AOP – Ferme Ekiola (Gaec Elizagaraia)

ARGENT – Saint-Nectaire fermier AOP affiné à la ferme – Famille Guittard

BRONZE – Fourme de Montbrison – Mons fromager affineur

Catégorie Tradition Fromagère

OR – Tommette fumée – Fromagerie La Meule

ARGENT – Casgiu Sartinesa 6 mesi – GAEC d'Urtolu

BRONZE – Tomme au foin – Fromagerie de la Chapelle Saint-Jean

Catégorie Jeune Exploitation

OR – Besson et Poveda

ARGENT – La ferme Bidalot

BRONZE – GAEC de la Piardière Fromagerie de Lucie

Prix Spécial Aromatisé

OR – Tomme de Meuse au Fenugrec – GAEC des Terres froides

Titres millésimés exploitables en marketing sur 2 ans maximum.

Après décision à l'unanimité, le Commissaire principal du championnat, le Président du championnat et l'organisateur, ont décidé :

1 - de ne pas limiter le nombre de titres obtenus pour un fromage inscrit.

2 - de décerner un prix spécial supplémentaire pour les fromages dits aromatisés, ceux-ci n'étant pas normalement admis dans le règlement. Quelques producteurs ont néanmoins envoyé ce type de fabrication et la qualité d'ensemble étant élevée, il a été décidé de pas les exclure mais de les faire juger ensemble dans une catégorie séparée, devant le jury et de décerner un prix spécial au meilleur d'entre eux.