

ÉDITORIAL

À l'image de ses paysages contrastés, la Loire révèle bien des richesses gastronomiques qui constituent le symbole et la vitrine de son identité unique. Valoriser ce patrimoine apparaît comme une évidence pour le Département de la Loire tant notre territoire doit sa renommée à sa gastronomie et aux produits emblématiques qui la composent, que l'on songe à ses fromages, à ses vins, à sa charcuterie, à ses glaces ou encore à ses chocolats...

Source de rayonnement et d'attractivité, la gastronomie est, à la fois, un symbole de l'identité des territoires et une formidable invitation à partir à leur découverte.

Fondée sur une alliance entre la terre, le ciel et un savoir-faire traditionnel, transmis, renouvelé, modernisé, la gastronomie ligérienne vit et se développe à travers des artisans et des commerçants qui forment un véritable maillon de l'activité économique dans notre département.

Cette 17^e édition du concours des produits fermiers innovants, parrainée une nouvelle fois par le chef Sylvain Roux et organisée selon un protocole adapté aux contraintes sanitaires actuelles, met en avant ces richesses, ces talents et cette diversité.

Sous le signe de la qualité et de l'innovation, ce concours illustre notre volonté de mettre en lumière les productions fermières ligériennes d'exception auprès du public, tout en mettant en exergue le savoir-faire de nos agriculteurs.

Soutenir l'agriculture locale, les circuits courts et le bien manger, c'est célébrer les savoir-faire du territoire afin de révéler et de magnifier l'ensemble des acteurs de la filière de la gastronomie, de la production à la transformation, de la réalisation au service.

Cette exigence prend d'autant plus de sens dans la période que nous connaissons qui renforce notre ambition de privilégier les circuits courts et de promouvoir l'authenticité.



Chantal BROSSÉ
Vice-présidente
chargée de l'agriculture



Georges ZIEGLER
Président du Département
de la Loire

DES PRODUCTIONS FERMIÈRES INNOVANTES ET SAVOUREUSES

Le Département de la Loire organise le concours des produits fermiers innovants, pour mettre en lumière la qualité des productions fermières ligériennes et le travail des agriculteurs.

Depuis sa création en 2005, ce sont plus de 300 produits qui ont été présentés par des agriculteurs ligériens et mis en compétition !

Cette 17^e édition est parrainée par Sylvain Roux, chef cuisinier du restaurant étoilé le Château Blanchard à Chazelles-sur-Lyon. Il préside un jury composé d'une vingtaine de personnes en lien avec l'univers de la gastronomie et de l'agriculture : élus du Département, restaurateurs, experts culinaires, représentants de la Chambre d'agriculture, journalistes, critiques culinaires...

Le jury a ainsi goûté et évalué 20 produits, tous proposés en vente directe à la ferme. Découvrez les lauréats de l'édition 2021 !

loire.fr    
DÉPARTEMENT DE LA LOIRE
PÔLE AMÉNAGEMENT
ET DÉVELOPPEMENT DURABLE
DIRECTION DE LA FORÊT ET DE L'AGRICULTURE
TÉL. 04 77 43 71 02

CRÉATION : DIRECTION DE LA COMMUNICATION - DÉPARTEMENT DE LA LOIRE - 09/2021

Loire
LE DÉPARTEMENT



Concours
des
produits fermiers
innovants



Sous la présidence du chef cuisinier
Sylvain ROUX
HOTEL RESTAURANT Château *BLANCHARD*

LE PALMARÈS 2021

1^{er} prix



Apichoc

Mickaël Lejeune

Le Rucher Antoline à Cordelle

06 34 13 56 11 - www.lerucherantoline.jimdofree.com

Le Rucher Antoline

Pâte à tartiner au chocolat et au miel.



2^e prix

Le Forézien

Joachim Robert

SAS Les lapins du Forez à Sainte-Foy-Saint-Sulpice

06 03 08 65 91

www.les-lapins-du-forez.je-sauve-mon-commerce.fr

Les lapins du Forez

Pavé haché de lapin, fourme de Montbrison et éclats de noisettes.



3^e prix

Le Serton' noix

Laëtitia Gourbière

Les biquettes du Serton à Saint-Laurent-sous-Rochefort

07 68 48 19 96 - [les biquettes du serton](https://www.facebook.com/lesbiquettesduserton)

Crottin fermier au lait cru entier de chèvre, moulé à la louche, enrobé de brisures de noix sauvages ramassées, triées, séchées, cassées et réduites en brisures sur l'exploitation.



4^e prix



Apéro'duo

Sylvie Le Louvetel et Magalie Dubois

Raconte-moi une chèvre à Saint-Barthelemy-Lestra

06 98 26 52 36 - www.raconte-moiunechevre.jimdofree.com

Duo de tartinade au chèvre frais, l'une aromatisée aux poivrons rouges et l'autre au gingembre frais et romarin.

5^e prix

Confiotée de Noël

Aurélien Baroin

La ferme des oiseaux de passage à Sail-les-Bains

06 76 80 55 45

Préparation sucrée à base de pulpe de pomme et de pulpe de coing, jus et zestes d'agrumes (citron, orange et bergamote).



6^e prix



Soupe de poissons des étangs du Forez

Dominique Bouchet

Cultures et réserves à Marclopt

06 47 96 48 83 - www.cultures-reserves.fr

Soupe de poissons des étangs du Forez. Les poissons sont accompagnés d'écrevisses et de légumes.



7^e prix

La belette

Magali Sabot

GAEC Sabot à Saint-Marcel-de-Félines

06 84 35 60 76

Pâte pressée non cuite de type raclette.

8^e prix

Confiture de butternut au praliné

Vincent Guyot

GAEC Les potagers du château à Valfleury

06 22 14 20 10 - Les Potagers du Château

Le butternut est naturellement sucré avec un léger goût de noisette. Le praliné noisette va lui apporter de l'onctuosité et un subtil goût de pâte de marron en fin de bouche.



MENTION SPÉCIALE

Président du jury

Soupe de poissons des étangs du Forez

Dominique Bouchet

Cultures et réserves à Marclopt

06 47 96 48 83 - www.cultures-reserves.fr

Soupe de poissons des étangs du Forez.

Les poissons sont accompagnés d'écrevisses et de légumes.

