

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 18^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 18^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 15 produits, tous proposés en vente directe à la ferme. Découvrez les lauréats de l'édition 2022 !

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 - 09/2022

Loire
LE DÉPARTEMENT



Concours
des produits fermiers
innovants



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

LE PALMARÈS 2022

1^{er} prix

Tisane "Du Marin"

Françoise Lafay

L'héritage de Rhéa à Saint-Priest-la-Prugne
06 67 12 60 90 - heritagederhea@gmail.com
Infusion composée de 4 plantes sèches en vrac.



2^e prix

Tomme aux fleurs de fenouil sauvage

Fabrizio Ciambella

à Marlhes

07 70 18 01 63

[f Fabrizio Ciambella - fjlciambella@gmail.com](https://www.facebook.com/fabrizio.ciambella)

Fromage tomme de brebis.



3^e prix

Nid de brebis et son cœur de miel

Nathalie et Sébastien Chaize

La ferme du Colombier à Sail-les-Bains

04 77 64 14 35 - [f Nathalie Sebastien Chaize](https://www.facebook.com/Nathalie.Sebastien.Chaize)

Couronne de fromage de brebis frais, graines de sésame torréfiées, au cœur, un petit pot de miel.



4^e prix

TARTI'BUT

Vincent Guyot

Les potagers du château à Cellieu

06 22 14 20 10 - vincent-guyot@bbox.fr

Pâte à tartiner à base de légumes sans graisse ajoutée ni conservateur.



5^e prix

La BarrOmiel

Mickaël Lejeune

Le Rucher Antoline à Cordelle

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

[f Le Rucher Antoline](https://www.facebook.com/LeRucherAntoline)

une barre de céréales toastées et de riz soufflé enrichie de fruits secs et de miel.



6^e prix

Tomat'O Piment

Aurélien Baroin

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

06 76 80 55 45 - aurlienbaroin@yahoo.fr

Préparation sucrée à base de tomates associée au poivron rouge et piment, réhaussée par des aromates (basilic et origan) et épices.



7^e prix

Highland Bourgui

Philippe Royet

La ferme du Prince à Colombier

06 85 93 01 41 - www.ferme-du-prince.fr

Bourguignon de Highland Cattle à l'ancienne (avec des abats).



8^e prix

Pâté de la batteuse pom'poire

Jérémy Granjon

GAEC des blés d'or à Grammond

06 87 77 28 03 - jeremy.granjon@laposte.net

[f Gaec des blés d'or](https://www.facebook.com/Gaecdesblésd'or)

Gros chausson doré en forme de demi-lune garni de fruits frais de saison issus d'un producteur de Cellieu.



MENTION SPÉCIALE

Président du jury

Les p'tits crus - Baie d'églantier

Florence Rolland

Dis grand-mère à Saint-Martin-la-Sauveté - 06 89 63 95 65

[f Dis grand-mère, les gourmandises de la ferme de Flo](https://www.facebook.com/Disgrandmère)

Boisson fermentée sur le même principe que le vin.

Elle fait 12 à 12,5° et se boit en apéritif ou en cours de repas.

