

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 19^e édition du concours des produits fermiers innovants, parrainée une nouvelle fois par le chef Sylvain Roux, 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 s'inscrit dans une véritable ambition de privilégier les circuits courts et de promouvoir l'authenticité.



Chantal BROSSE
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 19^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 17 produits, tous proposés en vente directe à la ferme. Découvrez les lauréats de l'édition 2023 !

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

Loire
LE DÉPARTEMENT



Concours des produits fermiers innovants

CRÉATION : DIRECTION DE LA COMMUNICATION - DÉPARTEMENT DE LA LOIRE - 09/2023



Sous la présidence du chef cuisinier

Sylvain ROUX

HOTEL RESTAURANT Château BLANCHARD

LE PALMARÈS 2023



1^{er} prix

Douceur de brebis apaisante
Nathalie et Sébastien CHAIZE

La ferme du Colombier à Sail-les-Bains
04 77 64 14 35 - [f Nathalie Sebastien Chaize](#)
Yaourt au lait de brebis parfumé à l'infusion de verveine.



2^e prix

Les fermières
Aline BRISE

GAEC Chargueraud Brise - L'épi Roannais à Mably
06 98 74 20 72 - lepiroannais@gmail.com
[f L'Épi Roannais](#)
Pâtes fermières produites à partir de la farine T80
(semi-complète) de l'exploitation.
Blé écrasé au moulin à meule de pierre.



3^e prix

Yaourt et fruit glacés à la fraise
Anthony MAS

GAEC de la Vallée de l'Onzion à Saint-Chamond
06 21 51 10 31 - valleeonzion@gmail.com
[f GAEC de la Vallée de l'Onzion](#)
Yaourt et fruit glacés à la fraise.



4^e prix

Cass'dalle paysan
Julien FAYOLLE

GAEC de la Renaudière à Saint-Chamond
04 77 22 89 66 - julien.f42@live.fr [f GAEC de la Renaudière](#)
Pâte à choux formée en chausson garnie de jambon blanc et cru
avec sauce béchamel et fourme de Montbrison, panée
d'une chapelure maison briochée aux éclats de noisette.

5^e prix

Fait'abic en Zebra
Florence MOULIN

La ferme au cœur du Forez à Saint-Romain-le-Puy
06 30 84 79 29 - coeurduforez@wanadoo.fr
[f ferme au cœur du Forez](#)
"Feta" au lait de chèvre et coulis de tomates vertes Zebra.



6^e prix

Cœur de forgeron
Amélie ROUDIL

La ferme des Ruminettes à Saint-Martin-la-Plaine
06 99 84 37 06 - xavier.roudil@hotmail.fr
[f La ferme des Ruminettes](#)
Fromage de chèvre au piment doux, cendré à l'extérieur
en forme de cœur.



7^e prix

La Doucereuse
Aurélien BAROIN

La ferme des oiseaux de passage à Sail-les-Bains
06 76 80 55 45 - aurilienbaroin@yahoo.fr
Préparation sucrée à base de jus de pomme infusé de verveine,
pulpe de kiwano, jus et zeste d'orange.



8^e prix

Velours de brebis
Magali SABOT

GAEC Sabot à Saint-Marcel-de-Félines
06 84 35 60 76 - gaec.sabot@orange.fr
Confiture de lait de brebis.



MENTION SPÉCIALE

Président du jury

Les fermières
Aline BRISE

GAEC Chargueraud Brise - L'épi Roannais à Mably
06 83 26 44 46 - lepiroannais@gmail.com
[f L'Épi Roannais](#)
Pâtes fermières produites à partir de la farine T80
(semi-complète) de l'exploitation.
Blé écrasé au moulin à meule de pierre.

