



Dimanche 28 Septembre 2014

Dossier de presse

## **Palmarès de la 10<sup>ème</sup> édition du concours des produits fermiers innovants**

Par Joël EPINAT, conseiller général délégué en charge de l'agriculture

<b>Promouvoir une agriculture innovante et durable dans la Loire</b>	<b>2</b>
<b>Les spécificités du concours de l'édition 2014</b>	<b>2</b>
<b>Le palmarès 2014.</b>	<b>3</b>
<b>Annexes</b>	<b>5</b>

Contact presse :

**Patrick FRANÇON**  
☎ 04 77 48 40 07  
patrick.francon@cg42.fr

*Dimanche 28 septembre 2014 se déroule, à partir de 10 heures, la remise des prix du Concours des produits fermiers innovants en présence de Michel TROISGROS, 3 étoiles Michelin à Roanne, parrain de cette édition. Dégustations et ventes de produits du terroir auront lieu tout au long de la journée.*

## **Promouvoir une agriculture innovante et durable dans la Loire.**

Organisé par le Conseil général de la Loire, ce concours souhaite valoriser les productions fermières innovantes du département afin de promouvoir une agriculture durable et de qualité.

Pour Bernard BONNE, Président du Conseil général de la Loire et Joël EPINAT, conseiller général délégué à l'agriculture : « **Ce concours a pour objectif de mettre en lumière la qualité des produits du terroir et le savoir-faire des agriculteurs de la Loire** ». Le but est d'aider ainsi les producteurs agricoles dans leur recherche de nouveaux marchés en stimulant leur créativité.

Depuis 2005, ce sont plus de 220 producteurs qui ont mis leurs produits en compétition traduisant l'engouement et la vitalité du monde agricole ligérien.

Pour cette 10<sup>ème</sup> édition, **32 produits ont été dégustés et notés par 37 jurés**, dont des élus du Conseil général de la Loire, des restaurateurs, des experts culinaires, des représentants de la Chambre d'Agriculture, du Comité départemental des producteurs fermiers, des journalistes etc... (cf. Annexes 2 et 3)

## **Les spécificités du concours édition 2014.**

### **Une présidence du jury d'excellence de renommée internationale.**

En 2014, le Conseil général de la Loire a pris l'initiative de proposer au cuisinier **Michel TROISGROS, 3 étoiles Michelin à Roanne**, de présider cette 10ème édition du concours. Figure emblématique de la gastronomie ligérienne, il est à la tête de plusieurs restaurants dans le Roannais (la Maison TROISGROS, le Central, la Colline du Colombier...).

## **Des critères d'évaluation et une grille de notation renouvelés.**

Avec la collaboration et les conseils de Michel TROISGROS, la grille d'évaluation a été revue et perfectionnée pour cette 10<sup>ème</sup> édition. **Les différents produits fermiers en compétition ont été jugés et notés selon 3 critères :**

- l'appréciation visuelle du produit dans sa globalité : son nom, ses qualités esthétiques et son caractère innovant (sur 8 pts) ;
- les qualités organoleptiques (pouvant être apprécié par les sens humains) du produit : son aspect, son goût, son originalité, sa valeur nutritive,... (sur 10 pts) ;
- la démarche développement durable du produit (agriculture biologique, énergie consommée,...) (sur 2 pts).

## **Un double palmarès avec le collège Antoine Guichard de Veauce.**

Autre nouveauté pour ce 10<sup>ème</sup> anniversaire, **un jury de 24 élèves du Collège Antoine Guichard de Veauce**, sélectionnés pour leur intérêt et leur sensibilité aux questions de qualité de l'alimentation, produits fermiers et gastronomie, a établi un palmarès parallèle.

Cette année donc, un double palmarès est proposé :

- Un issu de la dégustation des collégiens (5 lauréats) le 19 juin 2014 ;
- Le second issu de la dégustation du jury de professionnel (10 lauréats) au sein du Conseil général le 20 juin 2014.

## **Le palmarès 2014.**

(cf. Annexe 1)

## **Les conditions de la remise des prix de la 10<sup>ème</sup> édition du concours des produits innovants.**

La remise des prix est effectuée lors de la 66<sup>ème</sup> Foire de Saint Etienne, sur le stand du Conseil général de la Loire. **Les 10 premiers lauréats primés reçoivent des bons de voyage et de financements pour réaliser des actions de communication pour leurs produits.**

Avec la collaboration de Michel TROISGROS, le palmarès « professionnel » de cette 10<sup>ème</sup> édition du Concours des produits fermiers innovants s'établit en 4 catégories :

- Les 7 premiers prix correspondent aux 7 produits les mieux notés par l'ensemble des jurys ;
- Une « Mention spéciale Président du jury » est attribué par Michel TROISGROS en personne ;
- Une « Mention spéciale innovation » récompense le produit ayant eu la meilleure note sur le critère de l'innovation ;
- Une « Mention spéciale goût » récompense le produit ayant eu la meilleure note sur le critère du goût

Pour le palmarès « collégiens », 5 produits sont primés et recevront des bons pour des repas dans des restaurants gastronomiques ligériens : les 3 premiers lauréats correspondant aux 3 produits les mieux notés par le jury de collégiens, une « mention spéciale innovation », et une « mention spéciale goût » correspondant respectivement aux produits ayant reçus la meilleure note sur le critère innovation et sur le critère goût.

## **Les 1ers prix du Concours des produits fermiers innovants.**

- **Le 1<sup>er</sup> prix du jury de professionnel : « Le Monet »**

Cette année **Madame Samantha LEFLOCH**, et son fromage de chèvre aux fleurs sauvages « **Le Monet** », est la grande lauréate du concours puisqu'elle a été plébiscitée par le jury de professionnel. Outre la 1<sup>ère</sup> place du concours, cette exploitante de la Ferme aux Cabris du village Les Noës a remporté l'ensemble des prix spéciaux du jury. C'est au cœur des Monts de la Madeleine que Madame LE FLOCH élève 100 chèvres alpines et poitevines et 10 vaches ferrandaises et montbéliardes. Produisant des fromages de qualité selon les modes de production de l'agriculture biologique, Madame LE FLOCH a déjà été primée en 2007 en 3<sup>ème</sup> position de ce concours pour son « Coeur aux myrtilles » (fromage de chèvre cachant en son cœur une confiture de myrtille).

- **Le 1<sup>er</sup> prix du jury de collégien : « Cara'miel »**

Le palmarès des collégiens, quant à lui, s'est porté sur la pâte à tartiner au miel « **Cara'miel** » de **Monsieur David CHATAIGNON** de la Ferme du Moulin des Chartreux à Sainte Croix-en-Jarez. Outre les productions traditionnelles de fromage de chèvres et charcuteries selon les méthodes de l'agriculture biologique, Monsieur CHATAIGNON transforme également son miel issu de sa quarantaine de ruches afin de réaliser sa spécialité innovante du « Cara'miel ».

# ANNEXE 1

## Résultats du Concours des produits fermiers innovants

### PALMARES CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2014 JURY DE PROFESSIONNELS

PLACES	PRODUITS	DESCRIPTION	NOM	EXPLOITATION	ADRESSE	CP	VILLE	PRIX PROJET DE COMMUNICATION	PRIX BON VOYAGE
1	LE MONET	Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violettes ou sureau)	Samantha LEFLOCH	EARL la Ferme aux Cabris	LE PEYRARD	42370	LES NOES	1 000 €	1 200 €
2	YAOURT A LA FLEUR DE MONARDE	Yaourt au goût subtil très rafraichissant	Didier ROCHE	La Ferme de Champier	CHAMPIER	42110	SALVIZINET	800 €	800 €
3	LE MEUH BLANC ROUGE	Fromage au lait de vache entier cru à pâte molle en forme de tête de vache	Gilles PIZAY	GAEC des Délices Fermiers	LES SALLES	42470	LAY	700 €	600 €
4	SECRET DE BERGERE	Yaourt de brebis gélifié agrémenté d'une mousse de citron	Eva DE SAINT JEAN	Ferme de Saint Jean	LE BOURG	42560	LAVIEU	700 €	500 €
5	CARA'MIEL	Pâte à tartiner au miel	David CHATAIGNON	GAEC du Moulin des Chartreux	LE MOULIN	42800	SAINTE CROIX EN JAREZ	600 €	400 €
6	BONBONS AU MIEL	Caramels au miel	Hélène CALLET	EARL LA FERME DE BEAUCHAMP	LIEU DIT BEAUCHAMP	42110	CLEPPE	500 €	
7	LE RONDEBLEU	Fromage bleu réalisé à partir de lait mélangé, mi vache-mi chèvre affiné en cave naturelle	Raphael RONDEL	Raphael RONDEL	LIEU-DIT VIAL	42990	SAINTE GEORGES EN COUZAN	500 €	
MENTION SPECIALE GOÛT	LE MONET	Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violettes ou sureau)	Samantha LEFLOCH	EARL la Ferme aux Cabris	LE PEYRARD	42370	LES NOES	400 €	
MENTION SPECIALE INNOVATION	LE MONET	Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violettes ou sureau)	Samantha LEFLOCH	EARL la Ferme aux Cabris	LE PEYRARD	42370	LES NOES	400 €	
MENTION SPECIALE PRESIDENT DU JURY	LE MONET	Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violettes ou sureau)	Samantha LEFLOCH	EARL la Ferme aux Cabris	LE PEYRARD	42370	LES NOES	400 €	

**PALMARES CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2014  
JURY DE COLLEGIENS - VEAUCHE**

PLACES	PRODUITS	DESCRIPTION	NOM	EXPLOITATION	ADRESSE	CP	VILLE	PRIX BON REPAS GASTRONOMIQUE
<b>1</b>	<b>CARA'MIEL</b>	Pâte à tartiner au miel	<b>David CHATAIGNON</b>	GAEC du Moulin des Chartreux	LE MOULIN	42800	SAINTE CROIX EN JAREZ	<b>500 €</b>
<b>2</b>	<b>LE MEUH BLANC ROUGE</b>	Fromage au lait de vache entier cru à pâte molle en forme de tête de vache	<b>Gilles PIZAY</b>	GAEC des Délices Fermiers	LES SALLES	42470	LAY	<b>400 €</b>
<b>3</b>	<b>LE MONET</b>	Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violette ou sureau)	<b>Samantha LEFLOCH</b>	EARL la Ferme aux Cabris	LE PEYRARD	42370	LES NOES	<b>300 €</b>
<b>MENTION SPECIALE INNOVATION</b>	<b>PTI'BOUDIN</b>	Boudin blanc présenté en brochettes à griller au barbecue ou à la plancha	<b>Aurélie CLAVELLOUX</b>		Chemin de Presles	42210	L'HOPITAL LEGRAND	<b>200 €</b>
<b>MENTION SPECIALE GOÛT</b>	<b>BONBONS AU MIEL</b>	Caramels au miel	<b>Hélène CALLET</b>	EARL LA FERME DE BEAUCHAMP	LIEU DIT BEAUCHAMP	42110	CLEPPE	<b>200 €</b>

## ANNEXE 2

### Produits en compétition

- 1 : MINI CRAKIES AUX GRAINES DE CAROTTES SAUVAGES : Petits sachets de biscuits apéritifs aux graines de carottes sauvages
- 2 : FOIE GRAS DES ILES : Foie gras entier de canard au rhum et à la vanille
- 3 : LE GASS' CROÛTE : Pâté en croûte fabriqué avec la viande de porcs gascons (porcs noirs réputés pour leur qualité gustative)
- 4 : LA TERRINE PILAT : Terrine de campagne maison agrémentée de pommes
- 5 : TERRINE D'AGNEAU AU POIVRE VERT : Terrine d'agneau au poivre vert en conserve
- 6 : PIQUADE D'ESCARGOT NOISETTE CITRON : Verrine de 30 escargots marinés dans l'huile de noisette extrait à froid, jus de citron, vinaigre de cidre, aromatisés au thym et romarin
- 7 : FEUILLETE DE LA FERME : Feuilleté agrémenté de produits de la ferme : boudin, lardon, pommes et pommes de terre
- 8 : MIGNOGNETTES DE POULET : Petites quenelles de poulet
- 9 : P'TI BOUD'IN : Boudin blanc présenté en brochettes à griller au barbecue ou à la plancha
- 10 : POEELE DE SHIITAKES AU GRUE DE CACAO : Poêlée de champignons japonais revenus dans de l'huile d'olive, déglacé au vin blanc, assaisonné au gruë de cacao et piment d'Espelette de Volan
- 11 : LE PANOLIVE : Pain au levain et aux olives.
- 
- 12 : TENDRESSE DE VACHE : Fromage dit à "pâte molle" avec une belle robe blanche comme le camembert
- 13 : LE MEUH BLANC ROUGE : Fromage au lait de vache entier cru à pâte molle en forme de tête de vache
- 14 : LE MONET : Fromage de chèvre aux fleurs sauvages (violettes ou sureau)
- 15 : LA CABRIDOU : Fromage de chèvre Bio à pâte molle
- 16 : LE CHAZALON : Fromage frais pur chèvre avec de l'ail et des fines herbes
- 17 : LA CHEVRELOTE : fromage de chèvre conique, frais, pré-égoutté, salé, mélangé à de l'échalote, de la ciboulette et de la tomate
- 18 : LE RONDEBLEU : Fromage bleu réalisé à partir de lait mélangé, mi vache-mi chèvre affiné en cave naturelle
- 19 : LE VALBLEU : Fromage au lait cru de vache à pâte persillée
- 20 : LE ROQUEFOREZ : Fromage au lait cru de brebis à pâte persillée à la fois crémeux et au goût prononcé.
- 
- 21 : YAOURT A LA FLEUR DE MONARDE : Yaourt au goût subtil très rafraîchissant
- 22 : SECRET DE BERGÈRE : Yaourt de brebis gélifié et mousse de citron
- 23 : LE ZÈBRE : pot de yaourt contenant des ingrédients qui en font un dessert
- 24 : YAOURT A BOIRE A LA VANILLE
- 25 : VANIDOUX : Fromage blanc type caillé doux avec arôme Bio vanille
- 26 : CARA'MIEL : Pâte à tartiner au miel
- 27 : FLEURS DE MELISSE AU SAFRAN : Gelée sucrée réalisée à partir d'une infusion de fleurs et jeunes feuilles de mélisse et de safran
- 28 : CONFIT D'ÉMOTION : Confit de plantes sèches (foin) gelée réalisée à partir d'une infusion de foin
- 29 : GELEE DE GROSEILLE BLANCHE : Gelée de groseilles blanches
- 30 : LA TABATIERE : Pogne revisitée avec des fruits secs et une touche d'épice
- 31 : CARA"MIEL" : Caramel au miel du Pays du Roannais
- 32 : CAMELS AU MIEL : Caramels au miel.

## **ANNEXE 3**

### **Composition du jury**

- Michel TROISGROS – Maison Troisgros
- Raymond VIAL – Président de la Chambre d’Agriculture de la Loire
- Gilles BONNEFOY – Président de la Fédération Viticole des Côtes du Forez
- Joël EPINAT – Élu délégué à l’agriculture au Conseil général
- Nicole DECLERIEUX – Comité départemental des produits fermiers
- Guillaume VERPY – Conseil général de la Loire
  
- Corinne DESCOMBES – Chambre d’agriculture de la Loire
- Dominique ROUVIERE – Présidente de la Loire aux 3 Vignobles
- Henri NIGAY – Conseiller général du canton de Feurs
- Badr BOUKHRISSI – Président de l’Académie Gourmande de la Loire
- Franck BOMPUIS – Conseil général de la Loire
  
- Thierry FERNANDES – Restaurant le Prieuré à Ambierle
- Frédéric ROUX – Chambre d’agriculture de la Loire
- Yann PALAIS – Viticulteur de l’Association Vignobles Forez Roannais
- Serge VRAY – Conseiller général du canton de Saint-Jean-Soleymieux
- Martine GOUBATIAN – Journaliste La Tribune-Le Progrès
- Christophe SALVAT – Conseil general de la Loire
  
- Julien THOMASSON – Restaurant les Ambassadeurs à Saint-Chamond
- Michèle THOMAS – Présidente du Comité départemental des produits fermiers
- Stéphane SEROL – Viticulteur
- Michel CHARTIER – Vice-président du Conseil général
- André DUVERNOIR – Président du Pôle Agroalimentaire de la Loire
- Sophie FOURNEL – Chef de cuisine du collège Jules Romains à St-Galmier
  
- Jérôme BARON-PELOSSIER – Président de l’Association des Cuisiniers de la Loire (ou Michel LEROY)
- Anne Cécile LARRICQ – Technicienne Chambre d’Agriculture
- Claude BOUCHER – Président de l’AOP Rigotte de Condrieu
- Alain LAURENDON – Vice-président du Conseil général
- Paul DUCHAMPT – Président du Syndicat de la Fourme de Montbrison
- Émeline MONIER - Diététicienne au Conseil général de la Loire
  
- François ROBERT – Association des cuisiniers de la Loire
- Gilles JAVELLE – Comité départemental des produits fermiers
- M. LECROSET – secrétaire de l’Union des métiers et de l’industrie de l’hôtellerie (UMIH)
- Jean-Baptiste GIRAUD – Ancien Vice-président du Conseil Général
- Thaïs GRYN – Principale du collège Antoine Guichard de Veauce
- Hervé MAURIN – Chef de cuisine du collège Aristide Briand à Saint-Etienne
- Rémi PUPIER – Journaliste TL7