

Vendredi 12 juin 2015

Dossier de presse

11^{ème} édition du concours des produits fermiers innovants

par **Bernard BONNE**, Président du Département de la Loire
et **Chantal BROSSE**, Vice-présidente en charge de l'agriculture

Présentation du concours	2
Composition du jury d'exception réuni autour de Michel Troisgros	2
Les produits fermiers en compétition	2
La grille de notation	3
Définition du palmarès	3
Annexes	4-5-6

Rappel : Dégustation au collège de Renaison, le jeudi 11 juin après-midi

Parallèlement à la dégustation principale qui s'est déroulée le vendredi 12 juin à la salle des fêtes du Département de la Loire, il était prévu, une deuxième dégustation, le 11 juin, au collège de la Côte Roannaise de Renaison, par 18 collégiens.

Les élèves qui siègent au jury ont été sélectionnés pour leur intérêt pour la gastronomie et les produits de terroir. Ils ont eux aussi dégusté les différents produits en compétition.

contact presse :
Patrick FRANÇON
04 77 48 42 38
06 80 60 05 12
patrick.francon@loire.fr

Présentation du concours

Le Département de la Loire organise, depuis 2005, le « *Concours des produits fermiers innovants* » dont l'objectif est de mettre en lumière la qualité des productions fermières ligériennes et le travail des agriculteurs.

En 2014, le concours a fêté son 10^{ème} anniversaire : Michel TROISGROS, chef étoilé ligérien de renommée internationale, avait accepté de parrainer l'évènement et de présider le jury qui a dégusté et départagé les produits en compétition.

Michel TROISGROS a décidé de renouveler cette expérience cette année et de présider à nouveau cette édition 2015.

Cette année, 17 produits fermiers sont dégustés et évalués.

Cette manifestation a acquis au fil des années une réelle notoriété auprès des agriculteurs et de la profession agricole, qui la considère comme réellement innovante et inédite dans son concept. En effet, elle permet de récompenser la créativité des producteurs et la qualité des produits du terroir ligérien.

Composition du jury d'exception réuni autour de Michel TROISGROS, chef ligérien étoilé de renommée internationale (3 étoiles au guide Michelin depuis 1968, et 19/20 au Gault et Millau)

Le jury est composé cette année de 28 personnes : les grands noms de la gastronomie et de l'excellence culinaire de la Loire, des élus et des techniciens connaisseurs ou experts. Les membres du jury sont répartis autour de 5 tables de dégustateurs (*voir composition des tables en annexe 1*).

Les produits fermiers en compétition

Cette année, 17 produits fermiers sont en compétition, et vont être dégustés par les différents membres du jury. Tous les jurés dégustent l'ensemble des produits présentés, en suivant un ordre préétabli, tel que décrit dans le menu de dégustation (*voir annexe 2*).

Les produits sont classés par catégories : salé hors fromages, fromages, sucré/desserts.

À titre d'exemple, quelques produits en compétition cette année : des bouchées de pied de porc, du foie gras mi-cuit enrobé de chocolat, une soupe verte, un fromage de chèvre au cumin, un yaourt à la rose, des bouchées de pain d'épices...

Chaque membre du jury se verra remettre un tablier spécialement conçu pour l'occasion, aux couleurs du Département de la Loire et de la Maison TROISGROS.

La grille de notation

La grille d'évaluation des produits a été revue et améliorée depuis 2014, avec l'aide de Michel TROISGROS. Les différents produits en compétition vont donc être notés suivant les critères suivants :

- une appréciation visuelle du produit entier, dans son emballage (sur 8 points) : son nom, ses qualités esthétiques (forme, packaging...), son caractère innovant (visuel, concept, idées pratiques...)
- une évaluation des qualités organoleptiques du produit, réalisée suite à la dégustation (sur 10 points) : appréciation de son aspect (donne-t-il envie de goûter ?), de sa texture en bouche, de son goût, de son originalité (association d'ingrédients, procédé...), de son aspect nutrition santé (présence d'oméga 3, légèreté en sel /sucre, limitation des allergènes...).
- Et enfin, un point particulier sur une démarche développement durable (sur 2 points) : agriculture biologique, économies d'énergies...

Pour chaque produit, une note moyenne sera donc établie, suite à l'analyse des grilles complétée par les différents membres du jury.

Définition du palmarès

La remise des prix aura lieu lors de la Foire de Saint Etienne, sur le stand du Département de la Loire, en septembre 2015.

Un palmarès unique sera établi, à partir des notes obtenues par les différents produits en compétition, suite aux deux dégustations. Les notes données par les collégiens seront affectées d'un coefficient 1, alors que les notes données par le jury professionnel auront un coefficient 2.

Huit lauréats recevront des bons pour des actions de communication, des bons voyages ou des bons pour un repas gastronomique. Une mention spéciale « Président du jury », désigné par Michel TROISGROS lui-même, sera également attribuée.

Annexe 1

Composition du jury

Table n°1 :

Michel TROISGROS – Maison Troisgros
Raymond VIAL – Président de la Chambre d'Agriculture de la Loire
Chantal BROUSSE – Vice-Présidente du Département de la Loire
Nicolas GUELLER – Chef de cuisine du collège de la Côte roannaise de Renaison
Guillaume VERPY – Département de la Loire

Table n°2 :

Jean Baptiste GIRAUD – ancien Vice-Président du Département
Thierry FERNANDES – Restaurant le Prieuré à Ambierle
Jean-Pierre SAUVAGE – Chambre d'Agriculture
Alain LAURENDON – Vice-président du Département
Yves GENAILLE – Restaurant Genaille
Philippe FANGET – Chef du restaurant du Collège de Veauche

Table n°3 :

Julien THOMASSON – Restaurant les Ambassadeurs à Saint-Chamond
Frédéric PIOTEYRY – Comité des produits fermiers de la Loire
Badr BOUKRISSI – Académie Gourmande
Gilles DUVERGER – Chef du restaurant du Collège de Boën-sur-Lignon
Christophe SALVAT – Département de la Loire

Table n°4

Pierre LECROISEY – Restaurant La Table des Lys
Nadia SEMACHE – Conseillère départementale
Remi PUPIER – TL7
Yannick JAGUENAUD – Chef de cuisine du lycée Hôtelier Saint-Genest-Lerpt
Stéphane SEROL – Viticulteur
Henri ZELLER – Directeur général des services du Département

Table n°5

Jérémy LACROIX – Vice-président du Département de la Loire
Jérôme BARON-PELOSSIER – Président de l'Association des Cuisiniers de la Loire
Martine GOUBATIAN – Journaliste La Tribune-Le Progrès
Joël EPINAT – ancien conseiller général en charge de l'agriculture
Jean Jacques BORNE – Institut d'excellence culinaire
Jocelyne GUENAT – Principale du collège de Renaison

Annexe 2

Menu de dégustation

Tout d'abord les produits « salé hors fromages » :

BŒUF EN GELEE	Charcuterie - Terrine de bœuf en gelée.
BOUCHEE DE PIED DE PORC	Pieds de porcs cuits, désossés, hachés et travaillés avec un appareil à flan assaisonnés et cuits au four sous diverses formes.
LA P'TITE FLUTE PAYSANNE	Petite flûte de 400 grammes avec des extrémités pointues. Elle a une coupe Polka sur le dessus et est farinée.
FESTIVOL AUX CEPES	Boudin blanc à la volaille aux cèpes en brioche.
BOUCHEE CONDELIERE	Foie gras de canard mi-cuit, enrobé de chocolat et renfermant un morceau de figue.
SOUPE VERTE	Soupe composée de différentes légumes et de pommes de terre réalisée avec des espèces oubliées de légumes : tétragone cornue, poirée, rutabaga...

Produits de la catégorie « fromages »

FRAIS FIGUE	Fromage frais de vache agrémenté de figue coupée.
NATUR'ELLES	Fromage frais de type Rigotte.
LE COURAMIAUD	Fromage de vache de forme ronde avec une croûte de couleur grise et un cœur tendre.
CARRE AU CUMIN	Fromage affiné au lait cru de chèvre, de type pâte molle avec graines de Carvi dit "Cumin des près" incorporées au moulage
LA ROUCHONNE	Fromage au lait cru de chèvre avec plus de goût et de caractère
LA SAVARYNE	Fromage à pâte molle au lait de vache type fourme semi-pressé, de forme cylindrique, non persillé.

Produits de la catégorie « sucré / desserts »

LA BÛCHE Ô MIEL	Buche de vache fondante au miel parfum et aux amandes bien grillées;
YAOURT MARGOT A LA ROSE	Yaourt légèrement sucré et aromatisé à la rose à base d'arôme naturel.
DESSERT DE BREBIS AU DUO DE CHOCOLAT	Dessert de brebis au duo de chocolat.
MUFFIN AUX 3 POMMES	Muffin avec un cœur de pommes du Pilat caramélisées

BOUCHEE DE PAIN D'EPICES Mini-bouchées de pain d'épices à déguster avec un morceau de fromage (fourme de Monbrison), de foie gras, d'agrumes (clémentines...) à déguster avec le café, une glace...