

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 16^e édition du concours des produits fermiers innovants, parrainé une nouvelle fois par le chef Sylvain Roux et organisé 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 de la Loire 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 BRO SSE
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 16^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 16 produits, tous proposés en vente directe à la ferme. Découvrez les lauréats de l'édition 2020 !

**Les coordonnées des exploitants lauréats
du concours sont disponibles sur www.loire.fr
et à l'adresse suivante :**

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE
PÔLE AMÉNAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE
DIRECTION DE LA FORÊT ET DE L'AGRICULTURE
2 rue Charles de Gaulle - 42022 Saint-Étienne Cedex 1
Tél. 04 77 43 71 02


loire.fr    

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE
Hôtel du Département
2 rue Charles de Gaulle
42022 Saint-Étienne cedex 1
Tél. 04 77 48 42 42

Loire
LE DÉPARTEMENT

Concours des produits fermiers innovants **2020**

Sous la présidence du chef cuisinier
Sylvain ROUX

HOTEL RESTAURANT Château  BLANCHARD



LE PALMARÈS 2020

1^{er} prix

"Confitures des 4 saisons"

Marie-Hélène Meret

Saveurs sauvages à Commelle-Vernay

04 77 60 41 23

Barre de 4 pots composée de gelées et de confitures caractéristiques des 4 saisons : gelée de fleurs de pissenlit pour le printemps, confitures de pêche et framboise pour l'été, de courge pour l'automne et de poire façon vin chaud pour l'hiver.



2^e prix

"Cœur de miel"

Sylvie Le Louvetel et Magali Dubois

Raconte-moi une chèvre à Saint-Barthélemy-Lestra

06 98 26 52 36

www.raconte-moiunechevre.jimdofree.com

Fromage de chèvre frais en forme de cœur au miel de châtaignier.



3^e prix

"Porc'épices"

David Chataignon

GAEC du Moulin des Chartreux à Sainte-Croix-en-Jarez

04 77 20 23 11 - www.ferme-chartreux.fr

Terrine de porc.



4^e prix

"Sirop de poésie - églantier"

Florence Rolland

Dis grand-mère à Saint-Martin-la-Sauvété

04 77 62 21 81 - www.dis-grand-mere.com

Sirop d'églantier.



5^e prix

"Cara'miel"

Laurence Mermet Bijon

Api'a à Maclas

04 74 48 04 39 - www.apiamiel.fr

Caramel à tartiner au miel de châtaignier.



6^e prix

"Steak haché pur porc en burger ligérien"

Julien Fayolle

GAEC de La Renaudière à Saint-Chamond

04 77 22 89 66 - [f](https://www.facebook.com/)

Hamburger composé d'un steak pur porc dans son pain parfumé au rôti de porc fumé, aux myrtilles et châtaignes, fourré d'une chiffonnade de bacon, de chips de pommes et de fourme de Montbrison.



7^e prix

"Poulet désossé farci"

Denis Bacher

GAEC des Chaletous à Saint-Sauveur-en-Rue

04 77 39 25 93 - [f](https://www.facebook.com/)

Volaille désossée et reconstituée farcie avec une chair 100% volaille.



8^e prix

"Sam'choc"

Samantha Le Floch

La Ferme aux Cabris - Le Peyrard à Les Noës

06 83 49 57 46 - [f](https://www.facebook.com/)

Sorbet plein fruit (coing) enrobé de chocolat noir.



MENTION SPÉCIALE

Président du jury

"Sirop de poésie - églantier"

Florence Rolland

Dis grand-mère à Saint-Martin-la-Sauvété

04 77 62 21 81 - www.dis-grand-mere.com

Sirop d'églantier.

