

Bravo et félicitations aux producteurs fermiers de Nouvelle-Aquitaine, qui ont remporté une (ou plusieurs !) Saveur le 26 octobre dernier !



NOM	Produits distingués	Contacts
La Rosette des prés	Or : Grillon charentais Or : Pâté de campagne	Loïc CHOUC – 79160 FENIOUX Facebook
Le Rucher Creusois	Or : Miel de montagne	Michel BLASSEL 23250 ST HILAIRE LE CHATEAU
Les Ruchers du Born	Argent : Miel polyfloral clair	Didier TROUVE, Lénaïc LECRENAIS, Thomas MOLLET 40200 PONTENX LES FORGES
Foie gras Saintongeais	Argent : rillettes de volailles	Thierry BATY – 17330 LOULAY
SCEA Le petit Boisselage	Argent : fromage de chèvre frais démoulé salé	Paul GEORGELET 79110 VILLEMALIN
La ferme du Maras	Argent : Capris, fromage de chèvre frais démoulé salé Argent : Carré de Chauvigny Argent : yaourts lait de chèvre	Marie-Hélène et Jean-Claude GAUVREAU 86300 CHAUVIGNY
Gaec SABOUREAU	Argent : Chabichou du Poitou	Famille SABOUREAU 79400 EXIREUIL
Fromagerie E. Rérolle	Argent : Pyramide de chèvre	Emmanuel REROLLE 86290 LIGLET
EARL Les Fromagines	Argent : Pyramide de chèvre	Valérie MILLET 79350 AMAILLOUX
Les folies chevrières	Bronze : Pyramide de chèvre	Anaïs et Christophe ROUX 24500 RAZAC D'EYMET
GAEC Ferme Sendou	Or : tomme de chèvre	Chantal POUYOUNE 64800 ASSON
Earl Ferme de Loujeanne	Argent : tomme de chèvre	Denis et Michel MARBOEUF 79230 BRULAIN
EARL du Domaine du Parc	Argent : pâté de chèvre	Jean-Frédéric GRANGER 86600 CELLE LEVESCAULT
La C'lait des champs	Argent : pâté de chèvre Bronze : Rillettes de chèvre	Nathalie DEMELLIER 86400 SAVIGNE Facebook
Domaine Lacroix	Or : Cabernet d'Anjou 2016	Emmanuel et Marielle LACROIX 79290 BOUILLE LORET
GAEC Lemoine	Argent : Anjou - Rosé de Loire 2016	Alain et Gilles LEMOINE 79290 BOUILLE LORETZ
Vignoble VINCENT	Argent : Vin de pays charentais rouge – L'Audacieux 2015	Christophe VINCENT 17310 ST PIERRE D'OLERON Facebook

NOM	Produits distingués	Contacts
EARL Roland Vilneau	Or : Vin de pays charentais rosé – Cabernet Sauvignon 2016	Roland VILNEAU 16140 VERDILLE
CATEGORIE SAVEURS A DECOUVRIR : mention spéciale à		
EARL Dufour	Saucisse de porc cul noir Jambon de porc cul noir	Claire DUFOUR 87800 LA MEYZE Facebook
Les volailles du Renard Rouge	Ballotin de caille au foie gras et figue	Philippe et Christèle PIERRE 79200 GOURGE Facebook
Châteauneuf Escargots	Escargots en chouquette	David FESSARD 87130 CHATEAUNEUF LA FORET
EARL de la Vigeonie	Glace au lait de chèvre violette Glace au lait de chèvre pruneaux et Armagnac	Olivier LEGELEUX 24300 ABJAT SUR BANDIAT Facebook
GAEC Les jardins de la Frolle	Pétillant de pomme au safran	François et Simon BENETEAU 86300 BONNES Facebook
Lérisson Gourmand	Huile de noix 1 ^{ère} pression à froid	Didier et Marie-Hélène LERISSON 16360 REIGNAC



Le Concours des Saveurs Régionales est une institution. Créé dans l'ancienne région Poitou-Charentes, il a été étendu depuis deux ans à la Nouvelle-Aquitaine. Le principe est simple : un jury (d'experts et de consommateurs) déguste les meilleurs produits régionaux et décerne des médailles.

Les membres du jury sont plus de 250. Ils dégustent les produits à l'aveugle, pour ensuite décerner des Saveurs d'or, d'argent, de bronze et des Mentions spéciales du jury. Les jurés sont des experts, consommateurs, jeunes en formation professionnelle, etc. En tout, ils auront la charge de déguster près de 800 produits issus de plus de 250 entreprises régionales.

Si le concours Régional des Saveurs permet aux professionnels de progresser dans leur métier, il est aussi un formidable outil pour promouvoir la gastronomie régionale et les producteurs auprès des consommateurs.

Informations : concourssaveursregionales@aana.fr et <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr>

8 000 agriculteurs, partout en France

53 % en Vente Directe, 20 % en agritourisme (23 %, les 2)

43 % des agriculteurs Bienvenue à la ferme ont un signe officiel de qualité (Bio, AOC...)

Bienvenue à la ferme, c'est une offre riche, diversifiée pour manger fermier toute l'année ... et prolonger l'expérience à la ferme partout en France !

Bienvenue à la ferme en Nouvelle-Aquitaine, ce sont **1 700 agriculteurs** prêts à accueillir, faire découvrir leurs produits locaux et de saison, faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.

Pour trouver les bonnes adresses où s'approvisionner, séjourner, s'amuser, se restaurer : www.bienvenue-a-la-ferme.com/aquitaine ou/limousin ou /poitoucharentes.

Contacts : Chambre régionale d'agriculture Nouvelle-Aquitaine

- Site de Limoges : Jérôme HEBRAS - 05 55 10 37 90 - jerome.hebras@na.chambagri.fr
- Site de Poitiers : Marie MAZENS – 05 49 44 74 19 – marie.mazens@na.chambagri.fr