

La cuvée 2017 des Fermiers d'Or

64 agriculteurs d'Auvergne-Rhône-Alpes ont été primés dans le cadre du concours Fermier d'Or 2017 : 64 agriculteurs, originaires des 12 départements d'Auvergne-Rhône-Alpes, et représentant chacun le meilleur des produits fermiers de la région.

Une année exceptionnelle par la qualité des produits et le professionnalisme des agriculteurs. Citons particulièrement la catégorie du saucisson sec. Yves Arnaud , formateur à l'ENILV d'Aurillac et partenaire du concours explique : « *Les 17 produits présentés au concours étaient d'une qualité remarquable, tant par leur gout, que leur tenue ou leur tranché. Les jurés ont eu du mal à les départager ! Un haut niveau de qualité et en même temps chaque saucisson était vraiment unique. C'est vraiment ce qui caractérise, pour moi, la production fermière !* »

Une qualité qui n'attend pas le nombre des années.

Les associés du GAEC du Mont Journal, dans le Cantal, et ceux de la Ferme des Perelles, dans le Rhône, participaient pour la première fois au concours car ils viennent de se lancer dans la transformation de porcs charcutiers. Ils y ont été primés, catégorie saucisse sèche pour le GAEC du Mont Journal et catégorie pâtés de campagne pour la Ferme des Perelles. Bravo à eux !

2017 caractérise aussi par l'arrivée de nouvelles catégories, qui illustrent bien l'élargissement à l'ensemble du territoire régional de ce concours créé il y a presque 20 ans en Auvergne. Avec notamment les jus de fruits et les pâtes de fruits.

Rendez-vous chez chacun des producteurs pour les rencontrer et déguster leurs produits. Toutes leurs coordonnées sont dans le Palmarès des Lauréats 2017 ci-joint.

En savoir plus sur le Concours Fermier d'Or

Le Concours régional de produits fermiers, "Fermiers d'Or" a pour objectif est de promouvoir les produits agroalimentaires transformés à la ferme et de valoriser les producteurs perpétuant les savoir-faire locaux traditionnels tout en les adaptant aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

Ainsi, tous les ans en septembre, des producteurs fermiers soumettent leur production au jugement d'un jury composé de consommateurs et de jeunes en formation agricole, encadrés par des professionnels.

Le concours a aussi une vocation pédagogique : il permet de sensibiliser les membres du jury à la qualité des produits fermiers ainsi qu'à l'intérêt de redécouvrir la production locale.

Les chiffres clés

- ❖ 118 producteurs pour 218 produits,
- ❖ 16 catégories de produits sont ouvertes à tous les producteurs fermiers d'Auvergne-Rhône-Alpes : charcuterie cuite, confiture de fraise, jus de fruits, miels, pain d'épices, pâtes de fruits, produits innovants, salaisons, tomme de brebis, tomme de chèvre, tomme au lait cru de vache. 12 catégories ne sont ouvertes qu'aux producteurs d'Auvergne, pour des raisons d'ordre pratique, liées à la nature des produits et à leur origine géographique. Il s'agit du Salers, Fourme fermière de Rochefort Montagne, fromage aux artisans, fromage de pays au lait cru de vache, Saint Nectaire, poulet élevé et abattu à la ferme, fromage de chèvre, yaourt nature fermier.
- ❖ - plus de 200 jurés mobilisés pour participer aux dégustations, encadrés par les conseillers spécialisés des Chambres départementales d'agriculture et de l'ENILV d'AURILLAC

Contact Presse

Alain MARTY - Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes

Tél. 06 80 30 02 46 – alain.marty@aura.chambagri.fr