



Le 8 septembre 2023

Concours FERMIER d'Or : LES JURYS AURONT LIEU DU 19 AU 21 SEPTEMBRE 2023

Les jurys du concours Fermier d'Or se dérouleront du 19 au 21 septembre, à Aubière dans le Puy de Dôme. 378 produits fermiers (produits et transformés à la ferme) seront dégustés et classés par plus de 200 consommateurs ou étudiants agricoles, encadrés par des professionnels. La remise des prix aura lieu au Sommet de l'Élevage les 4&5 octobre.

En quoi consiste les jurys du Concours Fermier d'Or ?

Le concours régional de produits fermiers, « Fermiers d'Or » a pour objectif de promouvoir les produits agroalimentaires exclusivement transformés à la ferme et de valoriser les producteurs perpétuant les savoir-faire locaux traditionnels tout en les adaptant aux attentes des consommateurs actuels.

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. Les jurés évaluent tous les échantillons de manière rigoureuse, guidés par une grille de dégustation.

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.

Quoi de neuf cette année ?

De nouvelles catégories font leur apparition cette année pour les plus curieux ; desserts lactés, glaces fabriquées à la ferme, escargots en coquille, rillettes, nougat au miel de l'apiculteur...

On retrouve aussi les catégories récurrentes tels que les fromages et produits laitiers, charcuteries, salaisons et produits d'apiculteur, sans oublier les produits innovants salés et sucrés qui réservent toujours de belles surprises.

Contact Presse

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes

Chloé MAMET

chloe.mamet@aura.chambagri.fr

07 88 70 42 16

aura.chambres-agriculture.fr



Cette année, les 40 catégories ouvertes, permettront encore de découvrir et de valoriser les producteurs et leurs préparations fermières originales et élaborées.

Le palmarès sera dévoilé à partir du 4 octobre en direct au Sommet, mais vous le retrouverez aussi sur internet ainsi que sur les réseaux sociaux. Rendez-vous à cette date pour découvrir qui sont les Fermiers d'Or 2023 ...et surtout déguster leurs beaux produits !

Plus d'informations sur les jurys :

Le jury c'est avant tout : 60 séances de dégustation, 378 produits fermiers en provenance de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, représentatifs du savoir-faire des producteurs locaux et de la diversité des productions régionales !

Les séances se déroulent dans le secteur de la Pardieu à Aubière dans le Puy-de-Dôme.

Elles se tiennent du mardi au jeudi, à 10h45, 14h, 16h15 et 18h15 et durent d'1h30 à 2h.

Vous pouvez même participer à plusieurs séances de dégustation !

Pour participer, il vous suffit d'envoyer vos coordonnées mail à l'équipe du Concours Fermier d'Or qui prendra ensuite contact avec vous :

Par mail : fermiedor@aura.chambagri.fr

Par téléphone : 04 73 28 78 30

Sur Facebook : Fermier d'Or

Plus d'informations sur fermiedor.fr

Contact Presse

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes

Chloé MAMET

chloe.mamet@aura.chambagri.fr

07 88 70 42 16

aura.chambres-agriculture.fr