

Le palmares du concours « Fermier d'or »

La remise des prix du 18^e concours régional de produits fermiers a eu lieu, hier, au cœur du Sommet de l'élevage.

Ce concours Fermier d'or 2016, organisé par la chambre d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes a concerné 95 producteurs (encore très majoritairement auvergnats), 170 produits dans 23 catégories, 132 jurés... et des milliers de consommateurs. Voici tous les premiers prix.

Miel de montagne. Gaec Les abeilles de l'abbaye, Sembadel (43).

Pain d'épices. Le Rucher du Meygal, Saint-Julien-Chapteuil (43).

Confiture de fraise. Earl Douceurs de fruits rouges, Saint-Julien-Molhesabate (43).

Poulet élevé et abattu à la ferme. Volailles de ferme, Mourjou (15).

Pâté de campagne. Gaec Al País, Salers (15).

Autres préparations pur porc. Earl La ferme des cochons gourmands, Tanavelle (15).

Saucisson sec. Earl Lou Cayon, Tournon-sur-Rhône (Ardèche).

Saucisse sèche. Earl de Loublachon (Ardèche).

Saint-nectaire fermier affiné à la



TROPHÉE. Le signe distinctif d'une qualité fermière.

ferme. Gaec de la Prade, Valbelex (63).

Salers de moins de 6 mois, affiné à la ferme. Gaec Raymond, Riom-ès-Montagnes (15).

Salers de plus de 9 mois affiné à la ferme. Earl Caldayroux, Arpajon-sur-Cère (15).

Fourme fermière de Rochefort-Montagne. Gaec du Puy Loup, Perpezat (63).

Tomme au lait cru de vache. Gaec de Gioux, Riom-ès-Montagnes

(15).

Fromage de pays au lait cru de vache. Gaec Dussap, Ceysnat, (63).

Fromage aux artisans. Gaec Ferme Chapuis, Bas-en-Basset (43).

Tomme de brebis affinée au moins un mois. Ferme des Acacias, Saint-Jean-en-Val (63).

Brique de chèvre de 5 à 8 jours. La ferme de Villars, Noyant-d'Allier (03).

Brique de chèvre de 15 à 21 jours. Fromages Bach, Brût-Vernet (03).

Crottin de chèvre de 5 à 8 jours. Chèvrerie du plateau, Montregard (43).

Crottin de chèvre de 15 à 21 jours. Gaec Fromagerie Reuss, Joursac (15).

Tomme de chèvre affinée au moins un mois. Valcichèvres, Valcivières (63).

Yaourt nature au lait de vache. La ferme de Bassignac, Bassignac (15).

Produit fermier innovant. 1^{er} prix : vinaigre de cidre balsamique à l'orange amère, Vinalgres de la Carrière, Montvicq (03).

2^e prix : sucre volcanique au safran d'Auvergne, Safran des volcans, Mazaye (63).

3^e prix : boisson alcoolisée aux racines de gentiane, Gaec Bafoil Seneze, Apechat (63). ■