

# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

[saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

MÉDAILLÉS 2022

**A.A.N.A.**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

# ÉDITO



**Alain Rousset**  
Président de Région  
Nouvelle-Aquitaine



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

## Consommer moins mais mieux manger

Les événements des deux dernières années nous font prendre conscience des limites de notre mode de consommation. C'est dans ce contexte de recherche et de valorisation de produits sains et locaux, que l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine organise le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, cher aux professionnels. Ce concours fait honneur aux produits de qualité, issus de territoires uniques, produits et confectionnés par des femmes et des hommes engagés en faveur d'une alimentation saine et durable. C'est également l'occasion de sensibiliser tous les publics sur l'importance de la saisonnalité des produits.

L'édition 2022 a dépassé tous les records de participation avec 1 172 produits dégustés, issus de l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. Le concours met en valeur nos producteurs et artisans et poursuit la dynamisation économique des territoires, tout en renforçant l'attractivité des entreprises en augmentant les ventes de proximité... des enjeux plus que jamais d'actualité !

Ainsi, je vous propose de découvrir les 347 produits récompensés par nos médailles d'or, d'argent, de bronze ou mentions spéciales du jury. De belles découvertes que voilà : bonne dégustation !

## L'AANA remercie toutes les organisations professionnelles qui rendent cet évènement régional possible :

- l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine,
- le Syndicat de la Noix, du Cerneau et de l'Huile de Noix du Périgord,
- le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins Charentais,
- le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- l'Association des Producteurs des Vins de Saumur,
- les Chevaliers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,
- l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- les Fédérations des Bouchers-Charcutiers,
- les Fédérations des Boulangers-Pâtisseries,
- le Comité National du Pineau des Charentes,
- le Syndicat du Piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA,
- l'Association des fromagers Pyrénéens et l'ODG de la Tomme des Pyrénées IGP.

Organisé par

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

# Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, 347 produits récompensés en 2022

Véritables références pour les consommateurs, les médailles attribuées garantissent la qualité et la fiabilité des produits. Elles représentent une réelle valeur ajoutée économique pour les producteurs, artisans et entreprises lauréats.



## Pourquoi participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Parce que le concours défend avant tout le goût ! Une saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, une Mention Spéciale du jury, c'est la garantie pour le consommateur d'acheter un produit reconnu par un panel d'experts et de consommateurs avertis. Un critère de choix dans cet acte d'achat.

## Pourquoi une médaille « Mention Spéciale du Jury » ?

Une des particularités du concours est de posséder 4 médailles. En effet, nous avons fait le choix de récompenser des produits originaux dans la catégorie dite des « Saveurs à découvrir » dont un des critères requis est le caractère innovant, tant dans la présentation que la recette elle-même. Mais attention ! Même si l'on récompense un savoir-faire, les principaux ingrédients restent issus de la Nouvelle-Aquitaine ! S'agissant de recettes originales et incomparables entre elles, la médaille obtenue sera la « Mention Spéciale du Jury ».

La région Nouvelle-Aquitaine se compose désormais de 12 départements. Mais le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA), est pourtant ouvert à 3 départements supplémentaires : le Lot, le Maine-et-Loire et la Vendée. En effet, dans un souci d'impartialité, la totalité de l'aire géographique d'une appellation ouverte à candidature doit pouvoir concourir. L'AOP Huile de Noix s'étend jusqu'au département du Lot. La Vendée est quant à elle, le bassin historique de collecte du lait de l'AOP Beurre Charentes-Poitou et le Maine-et-Loire, le bassin de l'AOC Anjou et de l'AOC Saumur.

# SOMMAIRE

Les lauréats du Concours Saveurs 2022  
classés par département, catégorie et récompense

## CHARENTE

Les lauréats ..... 5 à 8

Recette :  
Tiramisu aux fruits d'automne ..... 7

Recette :  
Asperges flambées au Cognac ..... 7

## CHARENTE-MARITIME

Les lauréats ..... 9 à 14

Interview de la filière des  
Huîtres Marennes Oléron ..... 11

Cocktail : Mojito Cognac ..... 13

## CORRÈZE

Les lauréats ..... 14 à 15

## CREUSE

Les lauréats ..... 16

## DEUX-SÈVRES

Interview filière :  
la route des fromages de chèvre  
de Nouvelle-Aquitaine ..... 16

Les lauréats ..... 17 à 18

Recette : Brioche perdue  
en Nouvelle-Aquitaine ..... 19

## DORDOGNE

Les lauréats ..... 19 à 21

Recette : Lasagnes épinards-saumon  
au cabécou et noix du Périgord .... 21

## GIRONDE

Les lauréats ..... 22

## HAUTE-VIENNE

Les lauréats ..... 23

## LANDES

Les lauréats ..... 24

## LOT

Les lauréats ..... 25

Interview :  
Les délices de Saint Cirice ..... 25

## LOT-ET-GARONNE

Les lauréats ..... 26 à 28

Tout pousse en Lot-et-Garonne! .... 27

Interview : Brasserie Maltéo ..... 28

## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Les lauréats ..... 29 à 31

Interview productrice :  
Claire Sabarots ..... 30

## VENDÉE

Les lauréats ..... 31

## VIENNE

Les lauréats ..... 31 à 35

La Vienne : l'alimentation durable  
et locale, un enjeu majeur ..... 32

Interview producteur : Charcuterie  
Au boudin campagnard ..... 34

## LE CONCOURS 2022 EN CHIFFRES

**30** catégories  
ouvertes

- APÉRITIFS - LIQUEURS - SPIRITUEUX
- BEURRES
- BIÈRES
- BOULANGERIE
- CHOCOLATS - CONFISERIE
- COGNAC AOC
- CONFITURES
- CRÈMES
- ÉPICES
- FROMAGE DE BREBIS
- FROMAGES DE CHÈVRE FERMIRS
- FROMAGES DE CHÈVRE/MI-CHÈVRE
- FROMAGES DE VACHE
- HUILES DE NOIX
- JUS DE FRUITS
- PINEAU DES CHARENTES AOC
- PLATS CUISINÉS
- PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLES
- PRODUITS DE CHARCUTERIE
- PRODUITS DE LA MER
- PRODUITS DE LA RUCHE
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- TOMME DES PYRÉNÉES IGP **NOUVEAU**
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DE CORRÈZE ET IGP BRIVE
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- VINS DE SAUMUR AOC

**500** JURÉS

1 médaille =

**10%** à **25%**

DE CHIFFRE D'AFFAIRES  
EN PLUS.

**1172**  
produits  
dégustés

**202**  
lauréats  
artisans,  
producteurs,  
entreprises



**347**  
produits  
primés

Saveurs d'Or,  
Saveurs d'Argent,  
Saveurs de Bronze  
Mentions spéciales  
du Jury.

**1,5**  
million  
de médailles



## CHARENTE

### Spécialités sucrées

#### EURL BOISSET SÉBASTIEN

17 place de la Mairie  
16460 AUNAC  
05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com  
www.boulangerie-boisset.fr

##### GALETTE CHARENTAISE

- ☼ GALETTE ANGÉLIQUE
- ☼ PASTIS LANDAIS

### Chocolat

#### EURL BOISSET SÉBASTIEN

17 place de la Mairie  
16460 AUNAC  
05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com  
www.boulangerie-boisset.fr

- ☼ ROCHER

### Produits de la ruche

#### FRANCK JUDET

7 rue des Templiers  
16220 VOUTHON  
06 78 66 38 29  
franck.judet@orange.fr  
www.miel-apiculteur-judet.com

##### BONBONS AU MIEL

- ☼ NOUGAT ARTISANAL
- ☼ PAIN D'ÉPICES

#### ALAIN PAUBLANC

La Barde  
16720 SAINT-MÊME-LES-CARRIÈRES  
06 64 93 94 85  
spykeg60r@hotmail.fr

##### BONBONS AU MIEL

- ☼ BONBON SÈVE DE PIN FOURRÉ MIEL

### Miels

#### AUX RUCHERS DES POMMIERES

Yohann ROUSSEAU  
2 route de la Fontaine des Champs  
16220 SAINT-SORNIN  
06 77 71 05 55  
auxruchersdespommieres@yahoo.com

- ☼ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ FONCÉ
- ☼ MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS

#### EARL POUPELIN

15 route de Coulonges  
16170 GENAC-BIGNAC  
06 29 73 14 46  
earlpoupelin@gmail.com

- ☼ MIEL DE COLZA
- ☼ MIEL DE TOURNESOL

### Produits de charcuterie

#### LES FRÈRES ALLARD SARL

239 rue de la Mairie  
16590 BRIE  
05 45 69 84 46  
06 15 63 24 77  
lesfreresallard16@gmail.com

##### SAUCISSON SEC

- ☼ SAUCISSON À LA TOMME DE CHARENTE
- ☼ PÂTÉ DE CAMPAGNE
- ☼ PÂTÉ GRAND-MÈRE

#### SARL RUELLOISE DES VIANDES

7 avenue Wilson  
16600 RUELLE-SUR-TOUVRE  
05 45 69 77 72  
ruelloise.qualite@orange.fr  
www.maison-lafaye.com

- ☼ JAMBON BLANC À L'ANCIENNE

### Saveurs à découvrir

#### EURL BOISSET SÉBASTIEN

17 place de la Mairie  
16460 AUNAC  
05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com  
www.boulangerie-boisset.fr

##### PRODUITS SUCRÉS

- ☼ CHOCOLAT AU CAMEL BEURRE SALÉ
- ☼ CHOCOLAT À LA GANACHE AU PINEAU

#### SAS SM PORCS

Les Planches  
16300 SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX  
05 45 78 64 90  
ntarignon@wanadoo.fr  
www.larignon.com

##### PRODUITS DE CHARCUTERIE

- ☼ GRILLON DE BARBEZIEUX
- ☼ TERRINE DE PORC AU FOIE GRAS DE CANARD

##### PLATS CUISINÉS

- ☼ ROTI DE PORC CONFIT

## Produits du canard et volailles

### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 rue de Ruffec  
16140 TUSSON  
05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
www.lamaisondecharente@wanadoo.fr

🌟 **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN SEMI-CONSERVE**

## Fromages de chèvre fermiers

### LA BULLE DE CHÈVRE

Ophélie MICHELET  
355 rue du Meunier  
16170 VAL-D'AUGE  
06 22 93 29 25  
labulledechevre@gmail.com

**FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

🌟 **LE PT'IT FRAIS**

## Yaourts

### GAEC AU JARDIN DES CHEVRES

613 route du Chatelard  
16410 VOUZAN  
aujardindeschèvres@gmail.com  
06 86 56 95 67

🌟 **YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE**

## Bières artisanales

### SAS BRASSERIE DES GABARIERS

39 rue de Bellefonds  
16100 COGNAC  
05 45 32 42 70  
a.berthelot@brasserie-des-gabariers.fr  
www.brasserie-des-gabariers.fr

**BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL**

🌟 **ATLANTIC RUBIS**

**BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL**

🌟 **XO BEER**

**BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE**

🌟 **ATLANTIC BLANCHE**

### SAS BRUNACK

Z.I. Les Trouillauds - route de Manot  
16500 ANSAC-SUR-VIENNE  
06 38 32 03 56  
biere.brunack@gmail.com  
www.brunack.com

**BIÈRE AMBRÉE**

🌟 **BRUNACK DURANDAL**

**BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE**

🌟 **BRUNACK MERVEILLEUSE**

**BIÈRE À FRUITS**

🌟 **BRUNACK JOYEUSE**

**BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL**

🌟 **BRUNACK EXCALIBUR**

**PALE ALE**

🌟 **BRUNACK TIZONA**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

## Pineau des Charentes AOC

### EARL CHAUVAUD-BUZIN

23 rue du Tranchard  
16730 FLÉAC  
06 23 34 59 95  
earl.chauvaudbuzin@orange.fr

🌟 **PINEAU ROUGE**

### JP MÉNARD ET FILS SARL

2 rue de la Cure - BP 50016  
16720 SAINT-MÈME-LES-CARRIÈRES  
05 45 81 90 26  
menard@cognac-menard.com  
www.cognac-menard.com

🌟 **TRÈS VIEUX BLANC**

### M&I SPIRITS SAS

8 route de la Chagnée  
16130 SALLES-D'ANGLES  
06 84 62 62 27  
isabelle.menager@mi-spirits.com  
www.mi-spirits.com

🌟 **PINEAU ROUGE**

### SAS LE PALIN

26 rue de Spichenen  
16200 CHASSORS  
06 48 48 87 80  
lepalin@wanadoo.fr  
lepalin.fr

**PINEAU BLANC**

🌟 **LE PLATIN**

### SCA OCEALIA

51 rue Pierre Loti - ZA Monplaisir Sud  
16100 COGNAC  
06 82 89 94 07  
pamlard@oceaia-groupe.fr  
www.oceaia-groupe.fr

**TRÈS VIEUX BLANC**

🌟 **JULES GAUTRET**

## SCA PINEAU ROUSSILLE

21 rue du Libourdeau  
16730 LINARS  
05 45 91 05 18  
contact@pineau-roussille.com  
www.pineau-roussille.com

\* PINEAU BLANC

## Vins charentais IGP

### GEOFFREY VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud  
16480 GUIZENGEARD  
06 72 64 65 96  
geoffrey.valentin@orange.fr

VIN BLANC COLOMBARD ANNÉE 2021

\* LE PETIT COUSINAUD

### EARL FRANCOIS JOBIT

13 rue de la Fontaine - Chebrat  
16120 GRAVES-SAINT-AMANT  
09 53 36 43 93  
fjobit@yahoo.fr  
www.domainemontansier.fr

VIN ROUGE PINOT NOIR ANNÉE 2020

\* PIERRES PLATES  
DOMAINE MONTANSIER

VIN ROSÉ ASSEMBLAGE ANNÉE 2021

\* CHAT RENDS TOI  
DOMAINE MONTANSIER



## Tiramisu aux fruits d'automne

- Pour 4 personnes
- Préparation : 20 min
- Temps de repos : 1h

### Ingrédients

- 65 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œuf
- 2 g de gélatine
- 35 g de liqueur de noix
- 125 g de mascarpone
- 125 g de crème liquide
- 40 g de noix du Périgord AOP
- 10 cl de café expresso et 2 g de gélatine
- 20 biscuits cuillères ou génoise
- Sirop (eau et sucre)

### Ingrédients

- Préparer 100 g de café expresso et le coller avec les 2 g de gélatine. Couler de façon équitable dans 4 verres à fond large. Réserver au réfrigérateur pour que la gelée prenne.
- Préparer la mousse mascarpone : blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre semoule. Faire fondre la gélatine avec un peu de liqueur de noix et ajouter-la au mélange jaunes d'œuf/sucre. Monter le mascarpone et la crème comme une chantilly et ajouter au mélange.
- Répartir une partie de la mousse sur la gelée de café. Imbiber les biscuits cuillères avec un petit peu de liqueur de noix, détendue préalablement avec le sirop (eau et sucre). Poser les biscuits imbibés sur la première couche de crème mascarpone. Recouvrir d'une deuxième couche de crème. Laisser prendre au réfrigérateur.
- Au moment de déguster, décorer avec un peu de cacao en poudre.

## Cognac AOC

### SCEA GUY BONNAUD

Les Cailletières - route de Gourville  
16170 ROUILLAC  
05 45 21 73 30  
contact@cognac-bonnaud.com  
www.cognac-bonnaud.com

☼ **COGNAC X.O. MONOCRU**

### SNC DU MAINE DRILHON

1 route du Ménager - Chez Maillard  
16250 VAL-DES-VIGNES  
05 45 66 35 72  
emeline@abk6-cognac.com  
www.abecassis-cognac.com

**COGNAC X.O. MULTICRUS**

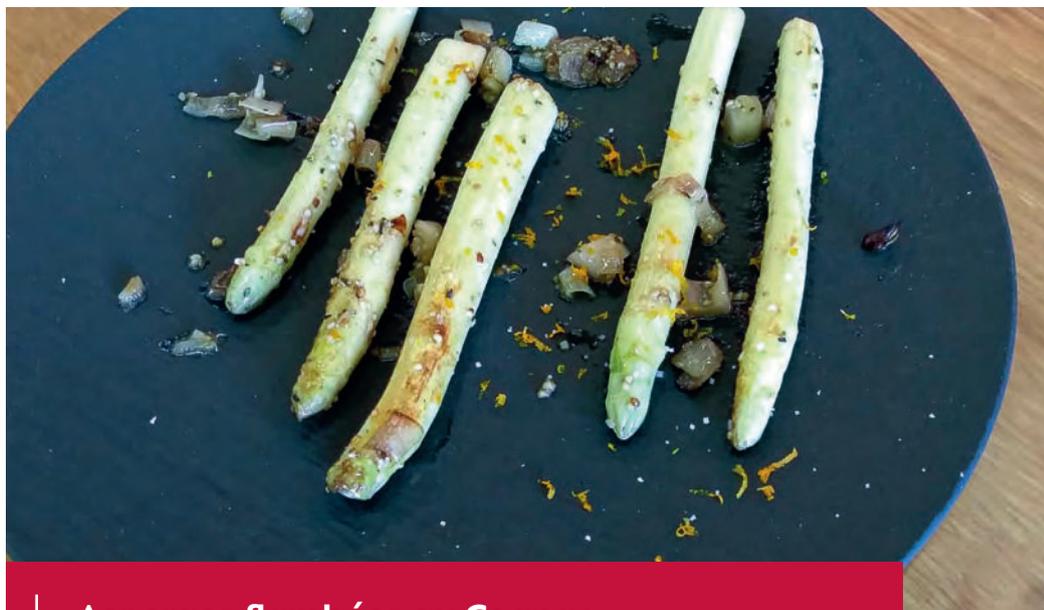
☼ **ABK6 FAMILY CELLAR**

**COGNAC V.S.O.P. MONOCRU**

☼ **RÉVISEUR PETITE CHAMPAGNE**

**COGNAC V.S.O.P. MULTICRUS**

☼ **ABK6 VSOP**



## Asperges flambées au Cognac

- Pour 4 personnes
- Préparation : 5 min
- Cuisson : 15 min

### Ingrédients

---

- 1 botte d'Asperge du Blayais ou des Landes
- 2 échalions du Poitou
- 1 noix de Beurre Charentes-Poitou AOP
- ¼ verre de Cognac VSOP
- 1 pincée de sel de Salies de Béarn

### Préparation

---

- Éplucher les Asperges des Landes ou du Blayais.
- Émincer les Échalions du Poitou et les faire revenir dans une poêle avec le Beurre Charentes-Poitou AOP jusqu'à obtention d'une jolie couleur dorée.
- Rajouter les asperges entières et crues et laisser chauffer 5 min. Saler avec le Sel de Salies de Béarn, poivrer et faire revenir encore 5 min à feu fort.
- Ajoutez le Cognac, puis flamber en prenant des précautions compte tenu de la flamme haute qui peut se dégager. Une fois le feu éteint, rectifier l'assaisonnement. Parsemer d'un peu de zeste d'orange râpé à votre convenance.

*Recette proposée par Chef Jésus et l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, à l'occasion du salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine 2022.*



## CHARENTE-MARITIME

### Boulangerie

#### SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis  
17200 ROYAN  
06 03 18 07 98  
marquisdamien@sfr.fr

☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

#### DAVID BABIN

28 avenue de Cognac  
17800 PÉRIGNAC  
05 46 91 02 86  
david.babin@numericable.fr

☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP

### Spécialités sucrées

#### DAVID BABIN

28 avenue de Cognac  
17800 PÉRIGNAC  
05 46 91 02 86  
david.babin@numericable.fr

☼ GALETTE CHARENTAISE

#### LES MACARONS DE ROYAN

29A chemin des Grolliers  
17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN  
06 31 39 52 37  
obolteau@wanadoo.fr

☼ MACARON NOISETTE

#### SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis  
17200 ROYAN  
06 03 18 07 98  
marquisdamien@sfr.fr

☼ GALETTE CHARENTAISE

### Confiserie

#### SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

RD 734 - Le Cuchas  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
06 69 64 15 92  
contact@lesdelicesduchai.fr  
www.lesdelicesduchai.fr

☼ Caramel 1/2 SEL

### Confitures

#### LES CONFITURES DU CLOCHER SAS

1 chemin des Palissats  
17590 ARS-EN-RÉ  
05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau  
@lesconfituresduclocher.com  
www.lesconfituresduclocher.com

##### CONFITURES

- ☼ FRAISE HIBISCUS
- ☼ ORANGE
- ☼ FRAISE PÉTALE DE ROSE
- ☼ MARA DES BOIS

##### GELÉES

- ☼ PÉTALES DE ROSE ET ROSES TRÉMIÈRES

### Miels

#### CAMILLE CORBET

7 rue des Tourettes  
17137 NIEUL-SUR-MER  
06 47 81 87 69  
corbet.camille@live.fr

☼ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

#### SÉBASTIEN BESSONNET

La Planche  
17330 BERNAY-SAINT-MARTIN  
05 46 26 70 84  
contact@lafermedes3soleils.fr

☼ MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS

#### GAEC MILLOT

La Burgauderie  
17470 CHERBONNIÈRES  
06 89 10 04 06  
philannie@wanadoo.fr

☼ MIEL DE TOURNESOL

#### SCEA BAYOU

20 rue du Théâtre Romain  
17460 THÉNAC  
06 86 44 18 74  
olivier.bayou@orange.fr

☼ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ FONCÉ

☼ MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

### Saveurs à découvrir

#### LES SAVEURS DE JEANNE

Sophie SEGUIN  
11 route de Pont l'Abbé  
17250 BEURLAY  
06 99 02 19 57  
lessaveursdejeanne17@gmail.com

##### PRODUITS SUCRÉS

☼ LE CARASEL

## SARL BDLP

1 rue des Bouleaux  
17530 ARVERT  
05 17 82 49 36  
contact@brasserie-arvert.com

### BOISSONS

\* FINE DE BIÈRE

## SARL CRIOLLOS

21 rue Chef de Ville  
17000 LA ROCHELLE  
06 18 52 15 83  
thomaspontacq64@gmail.com  
www.criollos.fr

### PRODUITS SUCRÉS

\* PERLES DE LA ROCHELLE

## Produits de charcuterie

### STÉPHANE PIEUX

5 rue des Artisans - ZAC les Bregaudieres  
17390 LA TREMBLADE  
06 66 45 19 04  
lesstephanois437@orange.fr

\* BOUDIN NOIR

\* JAMBON BLANC À L'ANCIENNE

## Fromages de chèvre fermiers

### LA CHÈVRERIE DU PAS DE L'ÂNE

Carole TORCHUT  
chemin du Pas de l'âne  
17620 SAINT-JEAN-D'ANGLE  
06 02 37 68 17  
chèvreriesdesaintjeandangle@gmail.com

### FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

\* CHÈVRE BOÎTE

## Beurres

### ARMOR PROTÉINES

17 avenue François Mitterrand  
17700 SURGÈRES  
05 46 31 30 60  
damien.delogeau@armor-proteines.fr  
www.armor-proteines.com

### BEURRE AOP SALÉ

\* MAISON LESCURE  
AUX CRISTAUX DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

## Produits de la mer

### EARL LAMBERT ROLAND - BON PHILIPPE & FILS

Route de Daire - BP 21  
17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
05 46 85 02 13  
lambertsarl@wanadoo.fr  
www.huitres-lambert.fr

\* HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES  
LABEL ROUGE

\* HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

\* HUÎTRES CHARENTE MARITIME  
SPÉCIALES

### EARL SUIRE PÈRE ET FILS

Le Fief du Fenard - Route de la Pauline  
17320 SAINT-JUST-LUZAC  
05 46 85 13 45  
suire@huitres-marennes.com  
www.huitres-marennes.com

\* HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES  
LABEL ROUGE

### EARL TROUSSEREAU MURAIL

Prise de la Soulasserie  
17370 SAINT-TROJAN-LES-BAINS  
05 46 76 00 31

troussereau-murail@orange.fr

\* HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES

\* HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

## EARL VOLOKOVE

La Cayenne  
17320 MARENNES  
05 46 85 16 41  
huitresvolokove@gmail.com  
www.huitresvolokove.fr

\* HUÎTRES CHARENTE MARITIME  
SPÉCIALES

### LE MARAIS D'O

Pierre DA SILVA  
29 rue des Tonilles - Les Bardières  
17550 DOLUS-D'OLÉRON  
06 84 21 63 76  
pierrebout@yahoo.fr

\* HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

### SARL HUÎTRES SCHALLER

13 avenue André Dulin  
17320 MARENNES  
05 46 85 04 09  
admin@huitres-schaller.fr  
www.huitres-schaller.fr

\* HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

### SCEA HUÎTRES PAPIN

La route Neuve - BP 20036  
17390 LA TREMBLADE  
05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com  
huitres-yves-papin.com

\* HUÎTRES CHARENTE MARITIME  
SPÉCIALES

\* HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

## Bières artisanales

### BRASSERIE DES 3 PHARES

37 boulevard de la République  
17200 ROYAN  
05 86 08 01 44  
cm@brasserie3phares.com

#### PALE ALE

🌟 LA BLONDE DE CORDOUAN

#### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

🌟 LA BELLE DE LA CRIÉE

### EARL FERME BRASSERIE LA RIEUSE

2 Terres de l'Angle - Suiré  
17540 NUAILLE-D'AUNIS  
06 63 80 71 54  
arnovurier@yahoo.fr  
www.brasserie-larieuse.fr

#### BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

🌟 LA FÉE NIXE

#### BIÈRE AMBRÉE

🌟 LA RIEUSE

### LA BEUNAISE SARL

13 rue Thalès  
17440 AYTRÉ  
05 17 81 05 15  
contact@labeunaise.fr  
www.labeunaise.fr

🌟 BIÈRE AMBRÉE

### SAS BIÈRES DE RÉ

RD 201 Les Hauts des Peux Bertaud  
17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ  
05 46 43 82 63  
cm@bièresdere.fr  
www.bièresdere.fr

#### BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

🌟 L'ABEILLE

#### PALE ALE

🌟 LA TRIPLE

#### BIÈRE À FRUITS

🌟 LA FRUIT ROUGE - SIGNATURE DU  
BRASSEUR



## INTERVIEW FILIÈRE



## Huîtres Marennes Oléron

**Depuis combien de temps la filière Huîtres Marennes Oléron participe-t-elle au Concours ?**

Les Huîtres Marennes Oléron IGP & Label Rouge sont engagées dans le concours depuis plus de 30 ans. C'est d'ailleurs une grande fierté de faire perdurer notre implication dans un événement qui met en valeur nos produits sous signes officiels de qualité.

**Quel rôle jouez-vous ?**

Nous sommes l'interface entre les ostréiculteurs-affineurs d'Huîtres Marennes Oléron et l'organisation du concours. Le Groupement Qualité accompagne les professionnels afin de leur faciliter les démarches tout au long du processus. De son côté, la région Nouvelle-Aquitaine nous sollicite pour que nous fluidifions et/ou dynamisons les échanges auprès de nos adhérents.

**Que vous apporte le Concours ? À la filière ? Aux producteurs participants ?**

Au Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron IGP, nous sommes convaincus que la vérité sort de la bouche des gourmets. Le Concours Saveurs Nouvelle Aquitaine en est une illustration. Nos ostréiculteurs-affineurs travaillent au quotidien pour produire des huîtres de qualité à la hauteur des exigences des cahiers des charges contraignants. Mais qu'en est-il du goût, des saveurs, du bon ? Les dégustateurs du Concours sont là pour nous rappeler que bien manger c'est parfois mieux manger en se faisant plaisir avec des beaux et bons produits. D'ailleurs, le consommateur ne s'y trompe pas et fait confiance aux avis, aux notes obtenues lors de ce genre de concours. Obtenir une médaille pour les ostréiculteurs-affineurs d'Huîtres Marennes Oléron IGP & Label Rouge est toujours une fierté : la reconnaissance d'un travail bien fait.

Plus d'informations sur :  
[www.huitresmarennesoleron.info](http://www.huitresmarennesoleron.info)

## Vins charentais IGP

### LILIAN BERNARD

Route du Petit Village  
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE  
06 72 07 47 48  
lilian.bernard123@orange.fr  
www.domaine-des-princes.com

#### VIN BLANC

SAUVIGNON ANNÉE 2021

🌟 DOMAINE DES PRINCES

### DISTILLERIE DE LA TOUR SAS

4 rue des Distilleries  
17800 PONS  
05 46 91 31 44  
cl.naud@distilleriedelatour.com  
www.lepontis.com

#### VIN ROSÉ

MERLOT ANNÉE 2021

🌟 LEPONTIS

#### VIN BLANC

SAUVIGNON ANNÉE 2021

🌟 LEPONTIS

### DOMAINE MOUNIER EARL

28 rue de Civrac  
17240 SAINT-FORT-SUR-GIRONDE  
06 66 93 30 19  
domaine.mounier@orange.fr

#### VIN ROUGE

🌟 MERLOT ANNÉE 2021

### DONI D SAS

22 allée des Marronniers  
17520 ARCHIAC  
06 08 58 49 80  
archereauguillaume@gmail.com  
www.maineaubeis.fr

#### VIN ROUGE

MERLOT ANNÉE 2020

🌟 MAINE AU BOIS

### GAEC BOULE ET FILS

3 la Verrerie  
17150 BOISREDON  
06 89 90 36 56  
vignobles.boule@orange.fr  
www.vignobles-boule.com

#### VIN BLANC

SAUVIGNON ANNÉE 2021

🌟 DOMAINE DE LA LURE

### SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
bruno.arrive@wanadoo.fr  
www.vignoblesarrive.com

#### VIN ROSÉ

MERLOT ANNÉE 2021

🌟 DOMAINE BIO ELISABETH

#### VIN BLANC

COLOMBARD ANNÉE 2021

🌟 DOMAINE BIO ELISABETH

#### VIN ROUGE

MERLOT ANNÉE 2021

🌟 DOMAINE BIO ELISABETH

### SCA UNIRE

Route de Sainte-Marie - BP 60003  
17580 LE BOIS-PLAGE-EN-RÉ  
06 89 28 58 97  
unire.guilbaud@wanadoo.fr

#### VIN BLANC

CHARDONNAY ANNÉE 2021

🌟 SOIF D'ÉVASION

### SCEA LE TALMONDAIS

2 avenue de L'estuaire  
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE  
05 46 94 21 39  
laurie.arrive@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

#### VIN ROSÉ

🌟 ASSEMBLAGE ANNÉE 2021

#### VIN BLANC

🌟 CHARDONNAY ANNÉE 2021

### SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

4 rue de la Croix de l'Anglais  
17490 MACQUEVILLE  
05 46 26 67 76  
leplantisdesvallees@gmail.com  
www.leplantisdesvallees.fr

#### VIN ROSÉ

MERLOT ANNÉE 2021

🌟 ROSÉ BIO

## Pineau des Charentes AOC

### BOUYER EARL

4 rue des Peupliers  
17800 BIRON  
06 30 62 28 77  
contact@cognac-birius.com  
www.cognac-birius.com

#### PINEAU BLANC

🌟 DOMAINE DE BIRIUS

### EARL DUBOIS CHRISTOPHE

Le Brandard - 15 rue des Petits Prés  
17800 COULONGES  
06 87 20 33 01  
earlduboischristophe@orange.fr  
cognacdubois.free.fr

🌟 PINEAU VIEUX BLANC

🌟 PINEAU BLANC



## Mojito Cognac

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 min

### Ingrédients

- 45 ml Cognac
- 30 ml Jus de citron Vert
- 20 ml Sirop de sucre
- 30 ml Eau pétillante
- 6 Feuilles de menthe

### Préparation

- Dans un shaker, ajoutez de la glace avec le Cognac AOC, le jus de citron vert, le sirop de sucre, l'eau pétillante et 10 feuilles de menthe.
- Mélangez bien avant de verser dans un grand verre.
- Pressez les feuilles de menthe à la main avant de les ajouter en touche finale.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### EARL GAILLOU

Domaine du Grand Lopin - Guetteport  
17470 SAINT-MANDÉ-SUR-BRÉDOIRE  
05 46 33 19 57  
adeline.gaillou@gmail.com  
www.le-grand-lopin.com

#### PINEAU BLANC

✳️ **DOMAINE DU GRAND LOPIN**

### SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
service.comptabilite@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

#### PINEAU BLANC

✳️ **DOMAINE BIO ELISABETH**

#### PINEAU ROUGE

✳️ **DOMAINE BIO ELISABETH**

### SARL VIGNOBLE FEVRIER

10 rue des Vallées  
17490 MACQUEVILLE  
05 46 26 63 93  
vignoble.fevrier@wanadoo.fr  
www.vignoble-fevrier.com

✳️ **PINEAU ROSÉ**

### SAS JEAN-GUY & BRUNO ARRIVÉ

Château Bellevue  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
contact@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

#### PINEAU ROUGE

✳️ **CHÂTEAU BELLEVUE**

### SCEA DOMAINE DU PUIFS FAUCON

8 route de Chez Gaillard  
17770 BURIE  
06 84 62 26 38  
puifs.faucon@wanadoo.fr

✳️ **PINEAU ROSÉ**

## SCEA VIGNOBLES BERTRAND

La Terre du Feynard  
17210 CHEVANCEAUX  
05 46 04 61 08  
cm@vignobles-bertrand.com  
www.vignobles-bertrand.fr

### PINEAU ROUGE

✳️ DOMAINE DU FEYNARD

### PINEAU BLANC

✳️ DOMAINE DU FEYNARD

## Cognac AOC

### JEAN BALLUET

1 rue des Ardillères  
17490 NEUVICQ-LE-CHÂTEAU  
05 46 26 64 74  
jean.balluet@wanadoo.fr  
www.cognacballuet.com

### COGNAC X.O. MONOCRU

✳️ TRÈS VIEILLE RÉSERVE

### EARL BARBOTIN JEAN ET OLIVIER

68 rue de Saintonge  
17120 MEURSAC  
06 87 80 44 09  
contact@natol-barbotin.fr  
www.maison-barbotin.fr

### COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

✳️ NATOL

### SARL PERRIER LEAS

102 avenue du Parc  
17200 ROYAN  
06 65 57 24 16  
didierleas@gmail.com  
www.perrier-leas.com

✳️ COGNAC X.O. MONOCRU



## CORRÈZE

## Spécialités sucrées

### LES VERGERS DE BOUREGES

Bourèges  
19500 MEYSSAC  
06 30 55 83 79  
gilles.bonneval@orange.fr

✳️ NOIX CARAMÉLISÉES

## Miels

### CHRISTOPHE FAYE

290 impasse Sadarnac sud  
19140 SAINT-YBARD  
06 48 68 80 25  
faye.severine@orange.fr

✳️ MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

✳️ MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

### L'ABEILLE D'OBAZINE

Regis SELLES  
1 rue des Abeilles  
19190 AUBAZINES  
06 76 96 17 38  
r.selles@hotmail.fr

✳️ MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

✳️ MÉDAILLE D'OR

✳️ MÉDAILLE D'ARGENT

✳️ MÉDAILLE DE BRONZE

✳️ MENTION SPÉCIALE DU JURY

## L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

Nicolas GODEBILLE  
4 route de Puy Bouboche  
19150 LAGUENNE  
06 79 45 23 74  
nicolas.godebille@gmail.com

✳️ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

### L'ABEILLE GAILLARDE

Pascal COUDERC  
27 rue Léon le Bouliquet  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
06 98 51 54 91  
pcouderc2@free.fr

### MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

✳️ MENSAC

### RUCHAPI

Romuald CHAPELLE  
Pellachal  
19160 NEUVIC  
07 49 49 92 36  
romuald.chapelle@laposte.net

✳️ MIEL POLYFLORAL FONCÉ

## Saveurs à découvrir

### EARL ÉLEVAGE COUDERT

Lachaud  
19380 ALBUSSAC  
06 11 39 44 53  
lafermede.chrystelle@gmail.com  
www.lafermedechrystelle.fr

### PRODUITS SALÉS

✳️ SPIRALE DE LIMOUSINE

## Fromages de chèvre

### SARL FROMAGERIE VARSOISE

79 rue de l'Abbaye de la Règle  
19130 VARS-SUR-ROSEIX  
05 55 25 10 71  
varsoise@orange.fr  
www.fromagerievarsoise.fr

FROMAGE FRAIS < 82% D'EAU - PASTEURISÉ

🌟 LE GOUSTAFRAIS

🌟 LE BON VARSOIS

## Fromages de chèvre fermiers

### EARL BIGEAT-BESSE

Fournicoud  
19600 ESTIVALS  
05 55 85 81 29  
clement.bigeat@yahoo.fr

🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

### GAEC

### LA FERME DU PUY DE L'AIGUILLE

Escaravage  
19120 PUY-D'ARNAC  
05 55 28 42 47  
livraison.aiguille@gmail.com

🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

### LE CABRI DES VERGNES

Sophie BIALIC  
207 les Vergnes  
19410 ESTIVAUX  
06 26 99 27 90  
contact@lecabridesvergues.fr

PRÉPARATION

🌟 TOUTHANKABRI

### UN BRIN DE CHÈVRE

Virginie CAGNON  
916 route de Chauzas  
19410 PERPEZAC-LE-NOIR  
06 24 95 75 55  
unbrindechèvres@free.fr

🌟 TOMME DU LIMOUSIN

## Jus de fruits

### EARL FRUITS DE MAUMONT

Maumont  
19210 SAINT-PARDOUX-CORBIER  
06 71 91 15 73  
mangezdespommes@wanadoo.fr

AUTRES FRUITS PLATS

🌟 POMME FRAMBOISE

🌟 JUS DE POMME GAZÉIFIÉ

### ENTREPRISE ADAPTÉE DE CHAMBERET

108 ZA de l'Angle - la Malatie  
19370 CHAMBERET  
05 55 98 44 10  
direction.ea@avehc.fr  
avehc.com/entreprise-adaptee

JUS DE POMME GAZÉIFIÉ

🌟 CIDRERIE DES MONÉDIÈRES

JUS DE POMME PLAT

🌟 CIDRERIE DES MONÉDIÈRES

## Bières artisanales

### BRASSERIE DES ANGES

Stéphanie COULANGE  
2 bis place de la chapelle  
19450 CHAMBOULIVE  
07 77 05 72 17  
info@brasserieledesanges.com  
www.brasserieledesanges.com

BIÈRE AU MALT FUMÉ/TOURBÉ

🌟 LOU CANTOU

BIÈRE AMBRÉE

🌟 OCCITANA DOBLA

---

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

---



## CREUSE

### Fromages de chèvre fermiers

#### GAEC LA CLAIRIÈRE

Le Combaro  
23250 CHAVANAT  
05 55 66 60 29  
laclairiere@live.fr

- \* CROTTIN
- \* FEUILLE DU LIMOUSIN
- \* TOMME DU LIMOUSIN

#### GAEC LOU SANDAROU

Le Masmoutard  
23250 SOUBREBOST  
06 79 23 11 42  
lousendarou-olivier@riseup.net

- \* FEUILLE DU LIMOUSIN

### Bières artisanales

#### BRASSERIE LA KREUZE

2 Forges  
23000 ANZÈME  
07 81 11 98 76  
contact@lakreuze.fr  
www.brasserielakreuze.fr

- PALE ALE
- \* ZE KREUZE



#### INTERVIEW FILIÈRE

## Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine



### Depuis combien de temps la filière participe-t-elle au Concours ?

La filière caprine a démarré les concours de fromages de chèvre fermiers au lait cru depuis 1977 à Saint-Maixent-L'École (79). Ce concours acquiert petit à petit une dimension interrégionale, puis nationale. Et c'est en 2011, que le concours de fromages et le Concours Saveurs ont rassemblé leur énergie. Depuis, la FRCAP (Fédération Régionale CAPrine) est coorganisatrice du Concours sur les catégories des fromages de chèvre fermiers et AOP au lait cru de Nouvelle-Aquitaine.

Plus d'informations sur :  
[routedesfromagesdechevre.fr](http://routedesfromagesdechevre.fr)

### Que vous apporte le Concours ? À la filière ? Aux producteurs participants ?

Ce concours permet à la fois de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs fermiers et de fromage AOP en région, mais aussi de valoriser le goût des produits caprins et enfin **augmenter la vente estimée à + 25% avec l'obtention de médailles.**

Les dégustations permettent aussi de rassembler, en un même lieu, les fromages de chèvre traditionnels les plus prestigieux, des producteurs, des jurys, des techniciens et des consommateurs en leurs donnant des moyens d'échange. De plus, les producteurs médaillés bénéficient des avantages de promotion et de communication liés au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.[...]



## DEUX-SÈVRES

### Boulangerie

#### PASCAL VOLLET

17 rue Jean Jaurès  
79200 PARTHENAY  
06 08 70 33 46  
pascal.vollet@neuf.fr

- ☼ CROISSANT AU BEURRE AOP
- ☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE
- ☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP

#### SARL ETS BAUBEAU

3 L'Artigault  
79120 LEZAY  
05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

- ☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP
- ☼ BRIOCHE TRESSÉE

### Spécialités sucrées

#### SARL ETS BAUBEAU

3 L'Artigault  
79120 LEZAY  
05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

- ☼ BROYÉ DU POITOU

#### PATISSÈVRE

Didier DEBORDE  
33 avenue de Poitiers  
79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE  
05 43 07 73 71

contact@patissevres.fr  
www.patissevres.fr

- ☼ BROYÉ DU POITOU

### Miels

#### EI HUGO LÉPINE

1 la Bironnière  
79600 LOUIN  
06 84 11 94 14  
lepine.hugo@orange.fr

- ☼ MIEL DE CHÂTAIGNIER

### Produits de la ruche

#### MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AUBOUIN  
21 route de Tauché  
79370 THORIGNÉ  
06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com  
lamielleriedetitelle.fr

- ☼ PAIN D'ÉPICES

### Fromages de chèvre

#### COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE

5 avenue de Niort  
79370 CELLES-SUR-BELLE  
05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevres.fr

PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE

- ☼ LE CHEVROT
- ☼ LE MOTHAS SUR FEUILLE

#### FROMAGERIE DES GORS

Hélène SERVANT  
ZA la Chaigne  
05 49 27 06 58  
79500 MELLE

- ☼ MOTHAS SUR FEUILLE

### Fromages de chèvre fermiers

#### EARL CHEVREAU

Le Petit Chanteloup  
79310 SAINT-MARC-LA-LANDE  
06 07 52 63 69  
chevreau.aurelien@orange.fr

- ☼ MOTHAS SUR FEUILLE
- ☼ CROTTIN
- ☼ BÛCHE
- ☼ FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

#### GAEC CHEZ ALBERT

38 rue du Logis de la Fosse  
79160 ARDIN  
05 49 04 37 08  
chez-albert@wanadoo.fr

- ☼ FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

#### GAEC DES 3 VILLAGES

Route de Beauvoir  
79170 PÉRIGNÉ  
06 07 35 87 09  
contact@fromagerie-levillageois.fr  
FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- ☼ TOMME LACTIQUE
- ☼ MOTHAS SUR FEUILLE
- ☼ CHABICHOU DU POITOU AOP

## GAEC LA FERME DE BARROUX

Barroux  
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY  
06 24 26 24 82  
marc.dupont6@wanadoo.fr

- \* PÂTE PRESSÉE NON CUITE
- \* FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ
- \* CROTTIN

## GAEC SABOUREAU

4 la Naide  
79400 EXIREUIL  
05 49 06 07 83  
patrice.saboureau@wanadoo.fr

- \* PYRAMIDE
- \* CHABICHOU OU CHABIS

## LES FROMAGES DE SYLVIE

Sylvie BAUDOUIN  
Chemin de Sabourin  
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE  
05 16 25 27 32  
lesfromagesdesylvie@orange.fr  
lesfromagesdesylvie.fr

### PRÉPARATION

- \* PÂTE PRESSÉE NON CUITE
- \* CRÈME CHOCOLAT VANILLE

## SARL PAUL GEORGELET

6 route de la Caille  
79110 VILLEMALIN  
06 86 43 12 79  
paul.georgelet@orange.fr  
FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

- \* FRAIS LISSÉ DE MARIA
- \* CHABICHOU DU POITOU AOP

## Fromages de vache

### LAITERIE DE PAMPLIE

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

- \* FROMAGE FRAIS < 82% D'EAU - PASTEURISÉ

## Fromages mi-chèvre

### FROMAGERIE DE FONTENILLE SAS

Zone de la Grande Plaine  
79800 LA MOTHE-SAINT-HÉRAY  
07 72 79 07 81  
contact.fmsh@beillevaivre.com

PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE  
- PASTEURISÉE

- \* ST HÉRAY MI-CHÈVRE

## Yaourts

### EARL CHEVREAU

Le Petit Chanteloup  
79310 SAINT-MARC-LA-LANDE  
06 07 52 63 69  
chevreau.aurelien@orange.fr

- \* AU LAIT DE CHÈVRE

## Beurres

### LAITERIE DE PAMPLIE

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

BEURRE CRU SALÉ

- \* FONTAINE DES VEUVES

## Produits de charcuterie

### ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - TERVES  
79300 BRESSUIRE  
05 49 65 11 79  
mickael@charcuterie-bernier.fr

- \* ANDOUILLETTE SUPÉRIEURE FAITE MAIN

## SARL LA BELLE ROUGE

4 place de l'Église St-Martin  
79170 PÉRIGNÉ  
05 49 29 42 14  
la.belle.rouge@orange.fr

- \* JAMBON BLANC À L'ANCIENNE
- \* RILLETES DE PORC

## Spécialités salées

### EARL CHEVREAU

Le Petit Chanteloup  
79310 SAINT-MARC-LA-LANDE  
06 07 52 63 69  
chevreau.aurelien@orange.fr

PÂTÉ DE CHÈVRE

- \* PÂTÉ PUR CHÈVRE

### EARL LES DEUX RIVIÈRES

La Maison Neuve de Noirlieu  
79300 BRESSUIRE  
06 11 83 16 81  
deuxrivieres79300@orange.fr

- \* SAUSISSE SÈCHE DE CHÈVRE

### ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - TERVES  
79300 BRESSUIRE  
05 49 65 11 79  
mickael@charcuterie-bernier.fr

- \* FARCI POITEVIN AU FOUR
- \* GRILLON CHARENTAIS

- \* MÉDAILLE D'OR

- \* MÉDAILLE D'ARGENT

- \* MÉDAILLE DE BRONZE

- \* MENTION SPÉCIALE DU JURY



## Brioche perdue en Nouvelle-Aquitaine

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 min

### Ingrédients

- 8 belles tranches de brioche
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 20 g de beurre Charentes-Poitou AOP

### Préparation

- Fouettez le sucre, les œufs et le lait dans un saladier. Versez cette préparation dans un plat ou une grande assiette creuse.
- Placez le beurre dans une poêle sur feu vif.
- Plongez les tranches de brioche une à une dans la préparation aux œufs. Laissez-les s'imbibers quelques secondes sur chaque face.
- Placez les tranches de brioche imbibées dans la poêle lorsque le beurre devient mousseux. Cuisez environ 3 min sur chaque face, jusqu'à ce que la brioche soit bien colorée.
- Dégustez immédiatement, ou laissez tiédir quelques instants.



## DORDOGNE

### Spécialités sucrées

#### DENIS BOURGIN

71 rue du Château  
24360 VARAIGNES  
05 53 56 24 65  
denis.bourgin@sfr.fr  
www.producteur-chataignes-varaignes.fr

☼ CHÂTAIGNES AU NATUREL

☼ CRÈME DE MARRON OU CHÂTAIGNE

### Confitures

#### DENIS BOURGIN

71 rue du Château  
24360 VARAIGNES  
05 53 56 24 65  
denis.bourgin@sfr.fr  
www.producteur-chataignes-varaignes.fr

#### CONFITURES

☼ CONFITURE DE CHÂTAIGNE

#### AU TEMPS D'EUGÈNE SA

Route de Charbonnières  
24660 COULOUNIEUX-CHAMIERES  
06 71 90 66 75  
mathieu.pivaudran@autempsdeugenie.fr  
www.autempsdeugenie.fr

#### CONFITURES

☼ CONFITURE DE NOËL EXTRA

## Miels

### JÉRÔME LAFAYE

Lieu-dit Baudy  
24400 SOURZAC  
06 88 05 37 81  
jerome.lafaye@hotmail.fr

🌟 MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

### LES ABEILLES ET LES MIELS DU PÉRIGORD

Bertrand DUMOULIN  
3 route du Pinquet  
24350 DOUCHAPT  
06 66 98 76 63  
bertrand.dumoulin@orange.fr

🌟 MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

### RUCHER DES PIMPARDIES

Les Pimpardies  
24380 SAINT-MICHEL-DE-VILLADEIX  
06 23 38 74 89  
joseph.brunat@hotmail.fr

🌟 MIEL DE CHÂTAIGNIER

## Fromages de chèvre fermiers

### PATRICE BONNAMY

Mayac  
24110 GRIGNOLS  
06 77 93 16 41  
patrice.bonnamy123@orange.fr

🌟 CABÉCOU DU PÉRIGORD

🌟 BÛCHE CENDRÉE

### MARTINE BORTOLIN

Côte de Montauban  
24170 CARVES  
06 08 36 14 53  
fromagesbortolin@orange.fr

🌟 CABÉCOU DU PÉRIGORD

### MONJALET & PRÉVOT

Pouffon  
24340 BEAUSSAC  
06 62 61 82 75  
marie-France.prevot@orange.fr

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 FROMAGE POIVRON - PAPRIKA

### EARL LES FOLIES CHEVRIÈRES

Le Beuil  
24500 RAZAC-D'EYMET  
06 76 36 87 26  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

🌟 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

🌟 FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

### GAEC LA ROUVELADE

530 route Rouvelade  
24520 SAINT-AGNE  
06 03 85 57 73  
fromagerievaladou@gmail.com

🌟 CABÉCOU DU PÉRIGORD

### LA CHÈVRE ET LE CHOU

Versailles  
24220 MEYRALS  
06 87 23 92 23  
jenny.kendall@hotmail.fr

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

🌟 TRADITION CENDRÉ

## Yaourts

### LA CHÈVRE ET LE CHOU

Versailles  
24220 MEYRALS  
06 87 23 92 23  
jenny.kendall@hotmail.fr

🌟 AU LAIT DE CHÈVRE

## Huiles de noix

### LA FERME DE PEYRIGNOLLES

Alain DOMINIQUE  
Impasse de Peyrignolles  
24110 GRIGNOLS  
06 35 42 02 68  
theo-dominique@hotmail.fr  
www.lafermedepeyignolles.com

🌟 HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

### MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

Paul DIEUDONNE  
La Petite Veyssière  
24190 NEUVIC  
05 53 82 03 07

commercial@mouindelaveyssiere.fr

🌟 HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

🌟 HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

### SCEA LES VERGERS DE LA GUILLOU

Lieu-dit la Guillou  
24390 NAILHAC  
09 67 41 39 59  
contact@lesvergersdelaguillou.com  
lesvergersdelaguillou.com

🌟 HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

🌟 HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

## Bières artisanales

### BRASSERIE BAM SAS

105 avenue Pierre Magne  
24000 PÉRIGUEUX  
06 50 32 70 19  
commercial.brasseriebam@gmail.com  
www.bam-brasserie.fr

#### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

☼ NUIT BLANCHE

#### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

☼ CHAETOPHRACTUS VILLOSUS

#### BRUNE/STOUT/PORTER

☼ IGOR PERRY

### BRASSERIE LA FRAICH'

Stéphane ROUSSILLE  
Les Valades  
24560 PLAISANCE  
06 50 88 53 74  
lafraichdefraisse@hotmail.com

#### PALE ALE

☼ LA FRAICH'

### BRASSERIE LES 2 OURS

Gauthier BOURGY  
24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries  
24400 SAINT-MÉDARD-DE-MUSSIDAN  
06 63 86 51 00  
gauthier@brasserie-les2ours.com

#### BIÈRE AMBRÉE

☼ PALUCHE - CUVÉE AMBRÉE

## Apéritifs

### JPSPIRITUEUX

Jérôme JEAN PHILIPPE  
20 impasse François Mauriac  
24750 ATUR  
06 68 25 35 13  
jeanphilippe.spiritueux@gmail.com  
www.jpspiritueux.com

#### APÉRITIFS

☼ ALAMBIC JP'S ANANAS



## Lasagnes épinards-saumon au cabécou et noix du Périgord

- Pour 4 personnes
- Préparation : 30 min
- Cuisson : 30 min

### Ingrédients

- 250 g de pâtes à lasagne
- 500 g d'épinards en bocal
- 125 g de saumon fumé
- 250 g de saumon frais
- Béchamel classique (25 g de farine, 25 g de beurre, 50 cl de lait)
- Quelques cabécous du Périgord
- Quelques noix du Périgord.

### Préparation

- Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine. Remuer avec le fouet pour réaliser un roux, ajouter le lait et fouetter pendant 5 min sur le feu pour réaliser une béchamel. Assaisonner.
- Étaler une couche de pâtes à lasagne au fond du plat. Ajouter une couche d'épinards-béchamel. Ajouter une couche d'émincé de saumon frais et fumé. Ainsi de suite pour garnir le plat.
- Finir par une couche de lasagne-béchamel. Disposer quelques cabécous et noix du Périgord dessus. Cuire au four à 180°C pendant 20 min.



## GIRONDE

### Miels

#### HENRI CLAUSTRES

18 allée des Foreurs  
33400 TALENCE  
07 67 64 82 82  
marieriri1@free.fr

🌟 MIEL POLYFLORAL FONCÉ

#### JOËL SAINT MARC

4 la Wardère  
33430 BAZAS  
06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr

🌟 MIEL DE FLEURS DES LANDES

🌟 MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS

#### VALÉRIE SOUQUE

8 rue d'Espagne  
33600 PESSAC  
06 45 34 60 85  
scappaticci.valerie@gmail.com

🌟 MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

#### HYMNE À L'ABEILLE

Thibault CHAUMONT  
194 avenue de Mont-de-Marsan  
33850 LÉOGNAN  
07 69 66 10 95  
thibault@hymneabeille.fr

🌟 MIEL DE BOURDAINE

🌟 MIEL D'ACACIA

🌟 MIEL POLYFLORAL ETÉ FONCÉ

#### RUCHER DU CLOS DE SAINT AHON

Emmanuel GERVAIS  
13 rue de Cissac  
33290 BLANQUEFORT  
06 69 08 72 07  
emmanuel.gervais33@gmail.com

🌟 MIEL POLYFLORAL FONCÉ

#### RUCHER DU PETIT VILLAGE

Antoine GUESNON  
Petit Village  
33820 SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE  
06 48 96 84 01  
antoineguesnon@hotmail.fr

🌟 MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS

#### SAS MIEL DU LYSOS

Lasserre  
33690 GRIGNOLS  
06 77 78 86 29  
lesmielsdulysos@gmail.com

🌟 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS

🌟 MIEL DE FLEURS DES LANDES

🌟 MIEL POLYFLORAL ETÉ AMBRÉ

### Saveurs à découvrir

#### SUPRÊME CIE

5 route de Bordeaux  
33360 LATRESNE  
06 48 08 82 41  
contact@supremeboissons.fr  
www.supremeboissons.com

#### BOISSONS

🌟 SUPRÊME BISSAP  
FRAMBOISE MENTHE FRAICHE - BIO

### Bières artisanales

#### BRASSERIE ARTISANALE MASCARET

20 rue Charles Cante  
33110 LE BOUSCAT  
09 81 11 12 26  
fabrice.riviere@bieremascaret.com  
www.brasseriemascaret.com

#### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

🌟 MASCARET BLANCHE CÔTE D'ARGENT

#### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

🌟 MASCARET TAKE-OFF BLONDE IPA

#### BIÈRE À FRUITS

🌟 MASCARET BIÈRE GRIOTTE HIBISCUS

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



## HAUTE-VIENNE

### Miels

#### JEAN-PIERRE JEANDEAU

La Mazière  
87400 SAUVIAT-SUR-VIGE  
06 81 93 97 77  
jp.jeandea.87@wanadoo.fr

🌟 MIEL DE BOURDAINE

🌟 MIEL DE MONTAGNE

#### EARL FEDON APICULTURE

Charensannes  
87640 RAZES  
06 81 85 94 05  
thierry@maison-fedon.fr

##### AUTRES MIELS DE CRU

🌟 SARRASIN

🌟 MIEL D'ACACIA

🌟 CALLUNE DE MONTAGNE

🌟 MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

#### GAEC LES RUCHERS DE LA COURCELLE

3 la Courcelle  
87370 BERSAC-SUR-RIVALIER  
06 11 34 68 52  
lesruchersdelacourcelle@gmail.com

🌟 MIEL DE BOURDAINE

🌟 MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

🌟 MIEL DE FORÊT ET MIELLAT

#### L'ABEILLE POÈTE

Yoann TOCQUET  
3 la Bécarie  
87200 SAINT-MARTIN-DE-JUSSAC  
06 79 85 88 38  
yoann.toquet@gmail.com

🌟 MIEL DE MONTAGNE

#### PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

Bruno LABIDOIRE  
1 Puyrenon  
87230 FLAVIGNAC  
07 68 79 15 17  
bruno-labidoire@orange.fr

🌟 MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

#### RUCHER DE LA VIGNERIE

Gaël PENICHON  
34 allée de la Vignerie  
87310 SAINT-LAURENT-SUR-GORRE  
06 74 29 34 91  
rucherdevignerie@outlook.fr

🌟 MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS

MIEL POLYFLORAL CLAIR ÉTÉ

🌟 MIEL LE PETIT CLOS

### Produits du canard et volailles

#### SARL FERME DE BEAUREGARD

Beauregard  
87700 SAINT-PRIEST-SOUS-AIXE  
05 55 70 01 90  
commercial@ferme-de-beauregard.com  
www.foie-gras-fermedebeauregard.com

🌟 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

### Fromages de chèvre fermiers

#### EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux  
87230 PAGEAS  
06 87 04 17 57  
lafermedesptitsloups87@gmail.com

##### FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 BOULETTE DU PUY

##### PRÉPARATION

🌟 TRÉSOR DES TEMPLIERS



## LANDES

### Boulangerie

#### SARL RIGOUIN LE FOURNIL DE VÉRO & LAULAU

3 bis rue de l'Abbaye  
40200 MIMIZAN  
06 79 43 52 85  
lefournildeveroetloulau@gmail.com

☼ **PAIN DE CAMPAGNE**

### Spécialités sucrées

#### PASTIS D'ARMAGNAC

Coralie GAUVRIT  
15 allées Gaston Phoebus  
40240 SAINT-JUSTIN  
06 27 24 43 70  
pastisdarmagnac@hotmail.com

☼ **PASTIS LANDAIS**

### Confitures

#### OH PALAIS D'ISA SAS

603 chemin Pébastiat  
40700 SAINT-CRICQ-CHALOSSE  
06 60 75 27 35  
lepalaisdezazou@gmail.com

**CONFITURES**

☼ **ÉCRASÉ D'ANANAS RHUM VANILLE**

### Produits du canard et volailles

#### FOIES GRAS RAYMOND D'ARTIGUES SAS

1169 route de l'Amérique  
40360 POMAREZ  
06 03 95 48 75  
direction@dartigues.fr  
raymonddartigues.com

☼ **MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ**

#### LA COMTESSE DE BAROLE

4 Lot Prat Dou Raffé  
40120 SAINT-GOR  
06 19 82 25 49  
contact@lacomtessedebarole.fr  
www.lacomtessedebarole.fr

☼ **RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS**

#### LABORDE FOIES GRAS SARL

496 route de Caoubet  
40250 MAYLIS  
05 58 97 77 74  
production@labordefg.com  
www.foiegraslaborde.com

☼ **CONFIT DE CANARD CUISSES**

☼ **MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ**

☼ **FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE**

☼ **FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER EN CONSERVE**

#### LARTIGUE ET FILS SAS

295 chemin de l'Herte  
40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR  
05 58 74 03 39  
qualite@lartigue.fr  
www.lartigue.fr

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**

☼ **FOIE GRAS AU POIVRE NOIR**

☼ **FOIE GRAS AU SAUTERNES**

☼ **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ**

#### SCEA DU HAUT POUYET

385 route de Beyries  
40250 SAINT-AUBIN  
06 07 72 20 67  
laborde04@orange.fr  
www.foiegras-hautpouyet.com

☼ **FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER EN CONSERVE**

### Saveurs à découvrir

#### LA COMTESSE DE BAROLE

4 Lot Prat Dou Raffé  
40120 SAINT-GOR  
06 19 82 25 49  
contact@lacomtessedebarole.fr  
www.lacomtessedebarole.fr

**PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE**

☼ **L'AIGUILLETTE BASQUE**

☼ **L'AIGUILLETTE GASCONNE**

### Bières artisanales

#### SARL VERTS BRASSERIE DE LUGAZAUT

4585 route de Losse  
40240 LOSSE  
06 50 53 34 26  
brasserieedelugazaut@gmail.com  
www.brasserieedelugazaut.com

**PALE ALE**

☼ **BLONDE FRUITÉE**



**LOT**

## Confitures

### SAS VERI GOOD

Gaubille  
46230 BELFORT-DU-QUERCY  
05 65 31 66 83  
gaec.verines@wanadoo.fr

#### MARMELADES

\* CRÈME DE PRUNEAUX

\* MÉDAILLE D'OR

\* MÉDAILLE D'ARGENT

\* MÉDAILLE DE BRONZE

\* MENTION SPÉCIALE DU JURY



## INTERVIEW FILIÈRE

# Les délices de Saint Cirice



## Pourquoi participez-vous au Concours ?

Cette année est ma première participation au concours dont j'ai été informée par le Conseil Départemental de Lot et Garonne. Ma motivation première est de promouvoir mes produits de qualité. J'espère aiguiller le consommateur à choisir un produit de qualité. Je n'ai pas encore assez de recul pour voir les retombées, mais pour l'instant c'est plutôt positif.

## Parlez-nous de vos produits

Je transforme des fruits et légumes en provenance essentiellement de mon département (le Lot et Garonne) ou origine France. Je propose des confitures, pâtes de fruits, sauces tomates, ketchups... réalisés le plus souvent avec des fruits et légumes déclassés (pour limiter le gaspillage alimentaire) dans un savoir-faire traditionnel et artisanale.

Je commercialise mes produits dans des épicerie locales ou des groupements de producteurs. Je fais également des prestations pour les agriculteurs pour qu'ils puissent valoriser leurs pertes.



## LOT-ET-GARONNE

### Confitures

#### LUCIEN GEORGELIN SARL

47 route de la Prairie de Londres  
47200 VIRAZEIL  
05 53 20 15 20  
marketing@georgelin.fr  
www.lucien-georgelin.com/fr/accueil/

- \* FRAISE
- \* ABRICOT

#### SARL LES DÉLICES DE SAINT CIRICE

24 rue Garonne  
47220 SAINT-NICOLAS-DE-LA-BALERME  
06 76 82 87 42  
cakouture@hotmail.fr  
terrededelices.fr

- \* TOMATES VERTES

### Miels

#### EARL DE BERNADIL

Bernadillou  
47360 SAINT-SARDOS  
06 25 58 34 80  
bernadil47@orange.fr

- \* MIEL DE CHÂTAIGNIER

### Spécialités sucrées

#### LES VERGERS DE BERTOUNÈCHE

Franck HAYER  
359 route de Bertounèche  
47410 SAINT-COLOMB-DE-LAUZUN  
06 18 01 97 86  
hayer.frank@orange.fr  
www.bertouneche.com

- \* PRUNEAUX D'AGEN

#### LOU PRUNEL

Femouillade Sud  
47300 BIAS  
05 53 40 19 85  
lboquet@louprunel.com

- \* PRUNEAUX D'AGEN

#### SARL LA CAMPELIÈRE

350 route de Saint-Vincent  
47360 LACÉPÈDE  
05 53 95 98 29  
a.durand@lamaisondelanoisette.com  
www.lamaisondelanoisette.com

- \* MACARON À LA NOISETTE

### Saveurs à découvrir

#### FRUIT GOURMET SAS

Le Prégay  
47800 ALLEMANS-DU-DROPT  
05 53 20 22 20  
info@fruitgourmet.fr  
www.fruitgourmet.com

##### PRODUITS SUCRÉS

- \* CHIPS DE POMMES

#### PISCICULTURE DU CIRON SARL

Grand Trépèlèbe  
47420 ALLONS  
05 53 89 15 55  
fermeduciron@gmail.com  
www.fermeduciron.com

##### PRODUITS SALÉS

- \* TRUITE À TARTINER AUX ÉPICES CAJUN
- \* JERKY DE TRUITE

#### SARL LA CAMPELIÈRE

350 route de Saint-Vincent  
47360 LACÉPÈDE  
05 53 95 98 29  
a.durand@lamaisondelanoisette.com  
www.lamaisondelanoisette.com

##### PRODUITS SUCRÉS

- \* PRALIN 85%
- \* LE CROQUANT AUX NOISETTES
- \* LA CHABRAQUE DE L'ÉCUREUIL

##### ÉPICES ET CONDIMENTS

- \* HUILE DE NOISETTE - LA PRÉCIEUSE

#### SARL LES DÉLICES DE SAINT CIRICE

24 rue Garonne  
47220 SAINT-NICOLAS-DE-LA-BALERME  
06 76 82 87 42  
cakouture@hotmail.fr  
terrededelices.fr

##### PRODUITS SUCRÉS

- \* PÂTE DE FRUITS PRUNES ÉPICES

#### SAS ORIGIN

ZI de la Queille - 2 rue Édouard Branly  
47400 TONNEINS  
patrick.fournier@origin-sas.fr  
https://origin-vegetal.fr/

##### PRODUITS SALÉS

- \* O'BURGER

## SPIRULINE DES FRANGINES

Laurence BOXBERGER  
246 chemin Les Canons  
47200 MONTPOUILLAN  
06 77 51 98 21  
spirulinedesfrangines@gmail.com  
www.spirulinedesfrangines.com

### PRODUITS SUCRÉS

 SUPER PROTEIN'BAR

## Fromages de vache

### FROMAGERIE BAECHLER SAS

Zone du Broc  
47110 LE TEMPLE-SUR-LOT  
06 77 86 44 27  
e.vonner@fromageriebaechler.fr  
www.fromagerie-baechler.com

### PÂTE PRESSÉE NON CUITE

 TEMPLAIS FLEURON

## Yaourts

### GAEC DES FLOTS BLANCS

Baradieu  
47170 MEZIN  
06 38 38 14 85  
lafermedesflotsblancs@gmail.com  
www.facebook.com/lesflotsblancsbio/

### AU LAIT DE VACHE

 YAOURT BIO CAFÉ

# Tout pousse en Lot-et-Garonne!



**Traditionnellement qualifié de « Jardin de la France », appellation qu'il doit à la qualité et la diversité de ses quelques 70 productions agricoles, le Lot-et-Garonne possède une agriculture dynamique et moderne, qui façonne nos paysages dans le respect de l'environnement.**

Leader national dans nombre de productions (prune d'Ente, noisette, aubergine, kiwi, fraise...), le Lot-et-Garonne est également pionnier en production bio, qui occupe 14% de la surface agricole utile (SAU). De la plantation à la transformation du fruit ou du légume, tout un écosystème s'est mis en place autour de l'agriculture et de l'agroalimentaire, notamment autour de deux technopoles intimement liées : Agrinove et Agropole.

Fort de ces atouts, le Conseil départemental a impulsé dès 2011 une démarche globale de circuits courts en restauration collective avec son programme « Du 47 dans nos assiettes » dans les collèges dont il a la charge. Parmi les résultats les plus significatifs, 100% des produits frais servis aux collégiens sont aujourd'hui d'origine locale.

En parallèle, le Département poursuit son soutien aux filières agricoles pour valoriser, en partenariat avec les acteurs locaux, les produits de son terroir. De nombreux événements (Semaine du miel, Semaine de la bio, Salon de l'agriculture, Salon de l'élevage et des saveurs...) viennent témoigner du savoir-faire de nos agriculteurs.

**LOT-ET-GARONNE**   
Le Département Cœur du Sud-Ouest  
[www.lotetgaronne.fr](http://www.lotetgaronne.fr)



INTERVIEW PRODUCTEUR

## Brasserie MALTÉO



### BRASSERIE MALTÉO SARL

1337 avenue de la Libération  
47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

- ☼ IPA MALTÉO & GARON'ALE
- ☼ ROUSSE MALTÉO & GARON'ALE
- ☼ HIVER MALTÉO & GARON'ALE
- ☼ NOIRE MALTÉO & GARON'ALE

### Depuis combien de temps participez-vous ?

C'était une première pour nous. Nous avons connu le Concours suite à un mail de la Nouvelle-Aquitaine et avons décidé d'y participer. **Ce qui nous a motivé en premier lieu, c'était de pouvoir avoir une reconnaissance régionale et des retours sur les qualités de nos différentes bières.**

### Parlez-nous de votre produit :

Nous fabriquons des bières artisanales de différentes natures : IPA, rousses, noires, bières d'hiver... **Elles sont labélisées BIO.** **Nous brassons toutes nos bières à Colayrac-Saint-Cirq dans le Lot-et-Garonne.** Nous les commercialisons ensuite, auprès de professionnels de la restauration en Lot-et-Garonne. Mais vous pouvez aussi les acheter en grandes surfaces.

## Jus de fruits

### EARL WENK

Heugarede  
47600 MONCRABEAU  
06 81 36 15 98  
j-rene.wenk@orange.fr  
www-la-belle-fruitiere.com

#### AUTRES FRUITS PLATS

- ☼ JUS DE POMME-KIWI

## Bières artisanales

### BRASSERIE MALTEO SARL

1337 avenue de la Libération  
47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ  
05 53 48 05 98  
malteobrasserie@orange.fr

#### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

- ☼ IPA MALTÉO & GARON'ALE

#### BIÈRE AMBRÉE

- ☼ ROUSSE MALTÉO & GARON'ALE

#### BRUNE/STOUT/PORTER

- ☼ HIVER MALTÉO & GARON'ALE

#### BRUNE/STOUT/PORTER

- ☼ NOIRE MALTÉO & GARON'ALE



## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

### Miels

#### JÉRÔME NOLIVOS

47 rue du Bois  
64360 CARDESSE  
06 23 15 99 10  
jeromenolivos@orange.fr

☼ MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS

#### FERME LARREZABAETA

Jérôme DEWANCKER  
1020 chemin de Zorribenta  
64310 SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE  
06 01 91 24 95  
jerome.dewancker@gmail.com

☼ MIEL POLYFLORAL FONCÉ

☼ MIEL DE MONTAGNE

#### GAEC GAUELLA

Maison Bakea  
64240 BRISCOUS  
06 15 32 36 24  
benat.honda@gmail.com

☼ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ FONCÉ

#### GAEC LES RUCHERS DE LA CÔTE BASQUE

19 avenue J. Abeberry  
64500 CIBOURE  
06 77 52 41 45  
lesruchersdelacotebasque@gmail.com

☼ MIEL POLYFLORAL ÉTÉ AMBRÉ

#### LES RUCHERS D'ESPELETTE

Dominique ETCHEVERRIA MERHRIOUI  
3 place des frères Chancerelle  
64500 CIBOURE  
07 68 61 47 40  
mdetcheverria@gmail.com

☼ MIEL DE MONTAGNE

### Fromages

#### ONETIK

#### LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika  
64240 MACAYE  
05 59 70 27 27  
m.tristant@onetik.com  
www.onetik.com

#### FROMAGES AU LAIT DE MÉLANGE

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

☼ TOMME VACHE BREBIS

☼ CHEBRIS TOMME CHÈVRE BREBIS

#### FROMAGES DE BREBIS

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

☼ TOMME BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE

☼ OSSAU IRATY AOP

PÂTE PERSILLÉE

☼ BLEU DES BASQUES

#### FROMAGES DE CHÈVRE

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

☼ TOMME CHÈVRE

PÂTE PERSILLÉE

☼ BLEU DES BASQUES PUR CHÈVRE

#### FROMAGES DE VACHE

☼ CŒUR BASQUE

### Fromages de chèvre fermiers

#### EARL CAZAJOUS

48 route de Hours  
64530 LABATMALE  
06 35 97 83 40  
charles.cazajous@gmail.com

☼ PÂTE PRESSÉE NON CUITE

#### GAEC DE L'ALPINE

TILLOUS & HAURE  
Quartier Bugala  
64570 ARETTE  
07 83 73 69 37  
c.tillous@orange.fr

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

☼ ROBLOCHÈVRE

#### GAEC GUEDOT

chemin derrière le Pic  
64260 REBENACQ  
06 21 15 49 57  
guedot@fromageossau.fr

☼ PÂTE PRESSÉE NON CUITE

#### GAEC L'ALPINE

47 chemin de Darré  
64800 ARTHEZ-D'ASSON  
06 63 89 96 30  
sonia.sarthe64@gmail.com

☼ PÂTE PRESSÉE NON CUITE



## INTERVIEW PRODUCTRICE

# CLAIRE SABAROTS

### EARL SABAROTS CLAIRE

330 Kaminoko patarra  
64250 ESPELETTE

PIMENT D'ESPELETTE



## Parlez-nous de votre produit.

Cette poudre de piment est élaborée avec une grande rigueur à toutes les étapes de production, de la préparation du sol à la transformation du produit en poudre. **Nous sommes en permanence en recherche d'excellence tant au niveau de la couleur (avec une dominance rouge) que des arômes (avec une dominance fruitée).**

## Depuis combien de temps participez-vous ?

C'est ma troisième participation au concours co-organisé par le syndicat du Piment d'Espelette. **Ce concours permet d'évaluer la qualité des poudres que nous fabriquons et veiller au maintien d'une qualité d'exception.**

## Que vous apporte la médaille ?

Cette médaille est l'aboutissement d'un travail de qualité fourni par l'ensemble de notre équipe (producteurs et saisonniers), à chaque étape de la production. Elle est également symbole de la reconnaissance des professionnels de la filière sur la qualité des produits que nous fabriquons.

## Tomme des pyrénées IGP

NOUVEAUTÉ 2022

### GAEC FERME POURTAU

Quartier Pedehourat - Pourtau  
64260 LOUVIÉ-JUZON  
07 77 90 38 75  
lafermepourtau-64@ozone.net

**TOMME DES PYRÉNÉES  
AU LAIT CRU DE VACHE**

### LES FROMAGERIES OCCITANES SAS

14 avenue Marcel Dassault  
64140 LONS  
05 59 72 19 19  
marine.regnier@sodiaal.fr  
AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

**TOMME DES PYRÉNÉES IGP  
LES ELEVEURS DU SUD-OUEST**

### ONETIK LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika  
64240 MACAYE  
05 59 70 27 27  
m.tristant@onetik.com  
www.onetik.com

AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ  
 **TOMME DES PYRÉNÉES  
À CROÛTE NATURELLE**

## Épices

### EARL SABAROTS CLAIRE

330 Kaminoko patarra  
64250 ESPELETTE  
06 80 50 67 68  
claire@gppaysbasque.com

🌟 PIMENT D'ESPELETTE

### XABI LARRE

Laurhibar  
64220 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT  
06 74 13 88 47  
pinpirinaeternelae@yahoo.fr

🌟 PIMENT D'ESPELETTE

### RÉMY COLMUTO

639 chemin Etxe Hasia  
64480 USTARITZ  
06 82 68 58 77  
remycolmuto@gmail.com

🌟 PIMENT D'ESPELETTE



## VENDÉE

## Spécialités salées

### LUDOVIC GELOT

La Chèvrerie  
85590 TREIZE-VENTS  
06 85 73 50 23  
lachevrerie@outlook.fr

🌟 RILLETTE DE CHÈVRE

## Fromages de chèvre fermiers

### LUDOVIC GELOT

La Chèvrerie  
85590 TREIZE-VENTS  
06 85 73 50 23  
lachevrerie@outlook.fr

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

🌟 PALET FRAIS NATURE

## Beurres

### EURIAL BELLEVILLE

boulevard de l'industrie  
85170 BELLEVILLE-SUR-VIE  
02 51 44 25 25  
annelise.lasbleis@eurial.eu  
www.eurial.eu

BEURRE AOP SALÉ

🌟 GRAND FERMAGE



## VIENNE

## Boulangerie

### SARL AUX DÉLICES DES PAINS

4 place de l'étoile  
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE  
06 48 40 19 31  
steffie.gablin@gmail.com

🌟 CROISSANT AU BEURRE AOP

## Miels

### LE MIEL D'OMER

Milan POUPARD  
16 rue du Palais  
86200 LOUDUN  
06 08 89 90 95  
milanpoupard@yahoo.fr

🌟 MIEL DE TOURNESOL

### LES RUCHERS DE LA LUNE

Florent GATELIER  
3 Route de Limoges  
86400 CIVRAY  
06 86 27 65 35  
florentgatelier@hotmail.com

🌟 MIEL DE COLZA

### SARL RUCHER DE LA SAPEE

4 Rue la Pinolière des Bois Payré  
86700 VALENCE-EN-POITOU  
06 41 67 52 07  
rucher.la.sapee@gmail.com

🌟 MIEL DE TOURNESOL

# L'alimentation durable et locale, un enjeu majeur.

**Le développement d'une alimentation locale et de qualité correspond à une attente sociétale forte. Il revêt un intérêt économique essentiel, par la production de valeur ajoutée locale pour les agriculteurs de la Vienne.**

Le Département s'investit pour l'alimentation durable et locale, en déployant plusieurs outils et en particulier la restauration collective dans les collèges.

Pour cela, il :

- anime la plateforme Agrilocal86 qui met en relation les producteurs et les acheteurs au bénéfice de la restauration collective
- soutient les initiatives de marchés locaux comme le Drive fermier qui met en relation les producteurs et les particuliers

- subventionne la création d'ateliers et les projets de développement de transformation ou de commercialisation locale via le Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations Agricoles de la région Nouvelle-Aquitaine
- développe un outil pour l'approvisionnement en produits locaux des grands opérateurs touristiques comme le Futuroscope et Center Parcs
- accompagne les producteurs sur les questions de sécurité alimentaire via le laboratoire Qualyse
- facilite la mise en oeuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT)

  
**la vienne**  
LE DÉPARTEMENT  
[www.lavienne86.fr](http://www.lavienne86.fr)

## Spécialités sucrées

### SARL AUX DÉLICES DES PAINS

4 place de l'Étoile  
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE  
06 48 40 19 31  
steffie.gablin@gmail.com

🌟 **MACARONÉ**

### SAS SAVEURS DU POITOU BISCUITERIE AUGEREAU

165 avenue des Hauts de la Chaume  
86280 SAINT-BENOIT  
05 49 57 01 20  
biscuiterie-augereau@wanadoo.fr  
[www.biscuiterie-augereau.fr](http://www.biscuiterie-augereau.fr)

🌟 **BROYÉ DU POITOU**

## Produits de charcuterie

### EUURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

15 ter rue de fond Bernard  
86100 SENILLÉ  
06 64 83 24 50  
philippe.nicolas158@orange.fr

🌟 **RILLETTES DE PORC**

🌟 **BOUDIN NOIR**

🌟 **PÂTÉ DE CAMPAGNE**

### LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne  
86160 SOMMIERES-DU-CLAIN  
05 49 87 70 28  
jpaigron@lefarci-poitevin.fr  
[www.lefarci-poitevin.com](http://www.lefarci-poitevin.com)

🌟 **BOUDIN NOIR**

## Spécialités salées

### LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne  
86160 SOMMIÈRES-DU-CLAIN  
05 49 87 70 28  
jpaigron@lefarci-poitevin.fr  
www.lefarci-poitevin.com

- \* GRILLON CHARENTAIS
- \* FARCI POITEVIN AU BAIN-MARIE

## Saveurs à découvrir

### GENEVÈVE ERONTE

Puyrebier  
86460 PRESSAC  
06 82 92 31 34  
genevieve.eronte@wanadoo.fr

#### PLATS CUISINÉS

- \* CONFIT DE BREBIS AU THYM

#### PRODUITS SALÉS

- \* SAUCISSE SÈCHE DE BREBIS
- \* CHORIZO DE BREBIS
- \* NOIX DE GIGOT SÉCHÉ

### GAEC LA FERME PERIVIER

La Maison Neuve  
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE  
06 37 54 69 02  
lafermepervier86@gmail.com  
lafermepervier.fr

#### PRODUITS SALÉS

- \* TERRINE DE BREBIS AU CURCUMA

### LE BOUCANIER DU POITOU

Yannick SOREAU  
86800 LAVOUX  
06 72 66 99 10  
yannick.soreau16@gmail.com  
www.leboucanierdupoitou.fr

#### PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

- \* MAGRET DE CANARD FUMÉ

### MAISON CLOCHARD

Alexandre CLOCHARD  
La Maison Neuve  
86600 SANXAY  
06 77 70 73 59  
contact@maison-clochard.fr

#### PRODUITS DE CHARCUTERIE

- \* TERRINE D'AUTOMNE AU GIROLLES
- \* TERRINE DE CAMPAGNE FUMÉE
- \* TERRINE DE CAMPAGNE EN CONSERVE

#### PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

- \* TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE EN CONSERVE

#### PRODUITS SUCRÉS

- \* CACAHUÈTES GRILLÉES SALÉES TOUT CHOCOLAT « LES CLOCHETTES DU POITOU »
- \* AMANDES ENROBÉES CHOCOLAT NOIR « LES CLOCHETTES DU POITOU »

## Produits du canard et volailles

### GAEC BUSSEREAU FERME DES PETITS PARTENAIIS

4 Les Petits Partenais  
86210 ARCHIGNY  
06 56 66 03 08  
fermedespetitspartenais@gmail.com

- \* RILLETTES DE POULET

## Fromages de chèvre

### EURIAL DANGÉ-SAINTE-ROMAIN

3 place du Champ de Foire  
86220 DANGÉ-SAINTE-ROMAIN  
05 49 86 40 03  
catherine.triat@eurial.eu

PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE  
- PASTEURISÉE

- \* SOIGNON

## Fromages de vache

### EURIAL DANGÉ-SAINTE-ROMAIN

3 place du Champ de Foire  
86220 DANGÉ-SAINTE-ROMAIN  
05 49 86 40 03  
catherine.triat@eurial.eu  
PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE  
- PASTEURISÉE

- \* CAMEBERT LIGUEIL

## Fromages de chèvre fermiers

### GAEC ROUX DE L'ÂNE VERT

5 l'Âne Vert  
86230 SOSSAY  
05 49 90 73 85  
ane-vert@wanadoo.fr

- \* PYRAMIDE

- \* BÛCHE

### LA C'LAIT DES CHAMPS

Nathalie DEMELLIER  
1 chez Chauveau  
86400 SAVIGNÉ  
07 71 00 32 89  
laclaitdeschamps@gmail.com  
\* CHABICHOU DU POITOU AOP

### LA FERME DU MARAS

Le Maras  
86300 CHAUVIGNY  
05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr

- \* PYRAMIDE

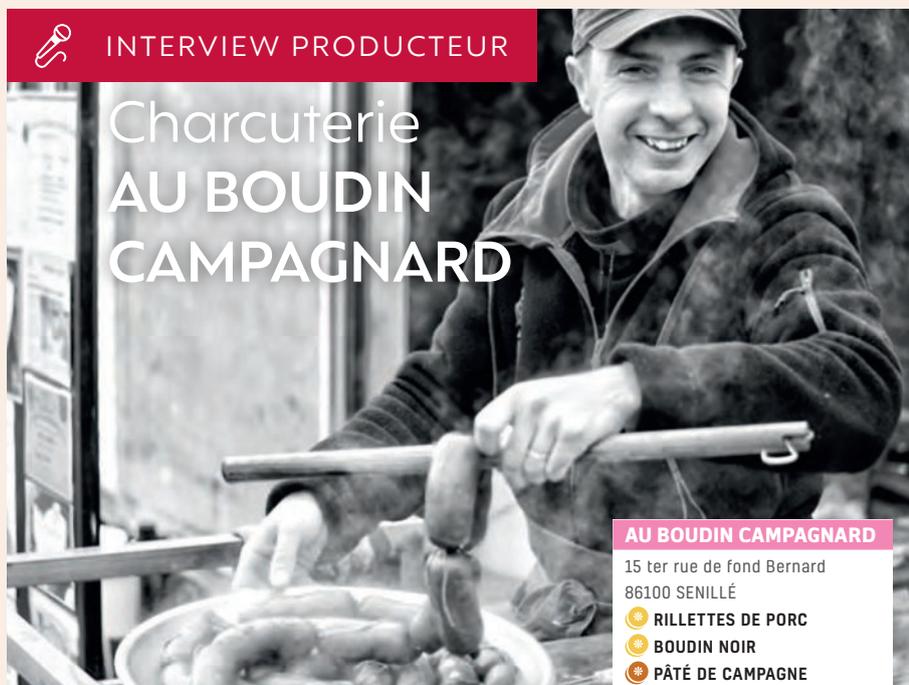
#### FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- \* CARRÉ DE CHAUVIGNY
- \* FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT
- \* FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ
- \* FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
- \* PÂTE PRESSÉE NON CUITE
- \* CHABICHOU OU CHABIS



## INTERVIEW PRODUCTEUR

# Charcuterie AU BOUDIN CAMPAGNARD



### AU BOUDIN CAMPAGNARD

15 ter rue de fond Bernard  
86100 SENILLÉ

- RILLETES DE PORC
- BOUDIN NOIR
- PÂTÉ DE CAMPAGNE

## Depuis combien de temps participez-vous ?

Ma première participation remonte à 2013, quand le Concours s'appelait simplement Concours des Saveurs. Je l'ai connu par le bouche à oreille entre commerçants. Certains y participaient déjà.

## Quelles sont vos motivations ?

Mes motivations sont de toujours fabriquer les meilleurs produits au quotidien, pour le Concours, mais aussi pour ma clientèle qui le rend bien en étant très fidèle.

## Parlez-nous de votre produit :

Je fabrique des charcuteries artisanales, à partir de produits de qualité et frais, une cuisson au chaudron, grâce à laquelle on retrouve le goût de la charcuterie de nos campagnes. Le tout sans additif, sans conservateurs... que du bon ! Ces produits sont ensuite vendus exclusivement sur les marchés de la Vienne et des Deux-Sèvres.

## Que vous apporte la médaille ?

Tout d'abord, les médailles sont des gages de satisfaction pour moi et mes proches. C'est toujours un honneur d'être récompensé du fruit de son travail. Cela rassure également la clientèle qui demande à goûter les produits médaillés.

## Yaourts

### LA FERME DU MARAS

Le Maras  
86300 CHAUVIGNY  
05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr

AU LAIT DE CHÈVRE

## Vins de Saumur AOC

### LIONEL RENARD

Bessé  
86120 SAINT-LÉGER-DE-MONTBRILLAIS  
05 49 22 41 03  
06 75 36 34 01  
lc.renard@orange.fr

SAUMUR ROUGE ANNÉE 2020

### ISABELLE SUIRE

14 rue des Perrières  
86120 BERRIE  
05 49 22 92 61  
isabelle-suire@orange.fr

SAUMUR ROSÉ ANNÉE 2021

### EARL LA NEURAYE

6 rue de la Neurayes  
86120 LES TROIS-MOUTIERS  
06 83 06 86 70  
laneuraye@orange.fr

SAUMUR BLANC ANNÉE 2021

### SARL NTAV DOMAINE DE LA COUDRAIE

NAVEAU  
15 rue du Château  
86120 BERRIE  
05 49 22 98 72  
06 70 16 71 24  
patriciafulneau@wanadoo.fr

SAUMUR BLANC ANNÉE 2021

## SCEA DU GRAND CLOS

12 rue des Vignes

86120 SAINT-LÉGER-DE-MONTBRILLAIS

06 74 48 46 72

domainedugrandclos@orange.fr

**SAUMUR ROSÉ ANNÉE 2021**

✳️ **DOMAINE DU GRAND CLOS**

**SAUMUR ROUGE ANNÉE 2020**

✳️ **L'AMMONITE DU CLOS**



### Tarte fine aux pommes du Limousin AOP, miel et beurre safrané

- Pour 4 personnes
- Préparation : 20 min
- Cuisson : 18 min

#### Ingrédients

- 4 pommes du Limousin AOP
- 2 pâtes feuilletées
- 8 c à s de miel de Nouvelle-Aquitaine
- 10 pistils de safran de Nouvelle-Aquitaine
- Beurre Charentes-Poitou AOP
- 150g de noix du Périgord AOP
- 1 bac de glace vanille
- 1 citron
- Sucre

#### Préparation

- Dans une casserole faire fondre le beurre, y rajouter le miel et mélanger.

Rajouter les pistils de safran, mélanger en tournant la casserole et laisser infuser.

- Dérouler la pâte feuilletée et découper 4 cercles individuels en 15 cm de diamètre à l'aide d'une soucoupe de tasse à thé. Déposer sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- Peler les pommes et les couper en quart puis en fines lamelles. Piquer votre pâte feuilletée et commencer à étaler les lamelles de pommes en rosaces. Commencer à badigeonner les pommes du mélange beurre miel et safran. Saupoudrer de sucre brun et enfourner 18 minutes à 190°.
- Torrifier et concasser les noix. Disposer les tartes fines sur assiettes et laisser tiédir. Disposer une quenelle de glace vanille et parsemer de noix. Zester un soupçon de citron.

# COCONOISSANCE

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine se décline en une palette de saveurs incomparables et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur ce patrimoine du goût, vous propose une sélection de 347 produits régionaux, fleurons du savoir-faire et de la passion des artisans, des producteurs et des entreprises de toute la région.

Nos partenaires :



**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT



**Dordogne**  
PÉRIGORD  
LE DÉPARTEMENT



**LOT-ET-GARONNE**  
Le Département Cœur du Sud-Ouest



**CORREZE**  
LE DÉPARTEMENT

