

Les lauréats de cette 17^e édition du Concours des produits fermiers innovants organisée par le Département. Photo Progrès/Jérôme DELABY

LOIRE

Des fermiers inventeurs pour régaler nos papilles

Lors des Journées de la fourme et des côtes-du-forez, ce week-end à Montbrison, se sont tenues les remises de prix du 17^e Concours des produits fermiers innovants de la Loire. Des produits proposés en vente directe dans les fermes.

Il y a 17 ans, ce n'était encore qu'un simple concours amateur, « fait sur un bout de table ». Aujourd'hui, le concours des produits fermiers innovants de la Loire, organisé par le Département, a pris une autre dimension. Il suffit d'énumérer le jury de cette 17^e édition : outre des élus départementaux, des

restaurateurs, experts culinaires, représentants de la Chambre d'agriculture, journalistes et critiques culinaires. Le tout présidé et parrainé par le chef étoilé Sylvain Roux.

Démarche culinaire, technique et écologique

La dégustation des 20 produits présélectionnés cette année s'était d'ailleurs déroulée dans son restaurant du Château Blanchard, à Chazelles-sur-Lyon, mi-septembre. « C'est à l'aveugle, avec seulement le packaging du produit, avec son origine cachée, note le chef. Nous dégustons chaque produit, donnons une note, puis les mettons en commun. »

Des produits et recettes associées d'exploitations fermières de la Loire, vendus en direct à la ferme, et que les professionnels de la gastronomie du jury ont pu pré-déguster en avril, pour apporter des remarques ou des conseils d'amélioration sur les équilibres, textures, étiquetages, ingrédients. Libre aux exploitants de les appliquer

ou non. Une démarche qui invite les filières de producteurs locaux à la créativité et au perfectionnement de leur qualité, aussi bien culinaire, technique qu'écologique.

« Ces critères font partie de la notation, tout comme l'origine de chaque ingrédient associé et transformé. Le cheminement écologique est de plus en plus important dans la gastronomie. »

Les exploitations l'ont bien compris, comme celle du pisciculteur Dominique Bouchet à Marclopt, mention spéciale du président du jury, qui a proposé une soupe de poisson des étangs du Forez accompagnée d'écrevisses.

« Techniquement, déjà, ce n'est pas facile d'associer des poissons d'eau douce, juge Sylvain Roux. Et de plus, il arrive à faire quelque chose des écrevisses américaines qui sévissent dans nos rivières », danger pour l'équilibre de la faune et la flore.

Ou encore Aurélien Baroin, producteur maraîcher et arboriculteur à Sail-les-Bains, qui a proposé une recette entre compote et confiture en récupérant les pulpes et zestes de ses fruits pour



« On est chaque année plus surpris par les innovations et les idées des agriculteurs pour se renouveler. »

Sylvain Roux, président du jury et chef du Château Blanchard

créer une association gourmande.

De quoi inspirer encore un peu plus les exploitants ligériens, qui en 17 ans ont déjà présenté plus de 300 produits innovants, « en y apportant leur sensibilité ».

J.D.

300

En 17 ans de concours, les exploitants ligériens ont présenté plus de 300 produits innovants.

LES RÉSULTATS

Le Forez et le Roannais bien représentés

Le palmarès complet de cette 17^e édition du Concours des produits fermiers innovants de la Loire se traduit par huit prix :

- 1^{er} prix : Mickaël Lejeune, de l'exploitation Le Rucher Antoline, à Cordelle, pour son Api'Choc (pâte à tartiner au chocolat et au miel).
- 2^e prix : Joachim Robert, de l'exploitation Les Lapins du Forez, à Sainte-Foy-Saint-Sulpice, pour sa préparation Le Forézien (pavé haché de lapin à la fourme de Montbrison et éclats de noisettes).
- 3^e prix : Laëtitia Gourbière, de l'exploitation Les Biquettes du Serton, à

Saint-Laurent-sous-Rochefort, pour sa préparation Le Serton'Noix (crottin fermier au lait cru entier de chèvre, moulé à la louche, enrobé de brisures de noix sauvages).

➤ 4^e prix : Sylvie Le Louvetel et Magalie Dubois, de l'exploitation Racontemoi une Chèvre, à Saint-Barthélémy-Lestra, pour leur Apréro'Duo (duo de chèvre frais, l'un aromatisé aux poivrons rouges et l'autre au gingembre frais et romarin).

➤ 5^e prix : Aurélien Baroin, de La Ferme des Oiseaux de passage, à Sail-les-Bains, pour sa Confiotée de Noël (préparation sucrée à base de pulpe de pommes, pulpe de coing, jus et zestes de citron, orange, et bergamote).

➤ 6^e prix et mention spéciale du président du jury : Dominique Bouchet, de la pisciculture Cultures et Réserves, à Marclopt, pour sa soupe de poissons des étangs du Forez accompagnée d'écrevisses et légumes.

➤ 7^e prix : Magali Sabot, du GAEC Sabot, à Saint-Marcel-de-Félines, pour sa préparation La Belette (fromage de brebis à pâte pressée de type raclette).

➤ 8^e prix : Vincent Guyot, du GAEC Les Potagers du Château, à Valfleury, pour sa confiture de butternut au praliné.

Les lauréats ont reçu des chèques du Département destinés à investir et améliorer leur communication et leur visibilité.