

le fil de l'actu...

Notez-le

CGA / De nombreux produits ardéchois ont été récompensés lors du Concours général agricole, qui se déroulait au Salon international de l'agriculture. Tour d'horizon du palmarès.



Concours général agricole : le palmarès de l'Ardèche !

73 médailles pour les vins d'Ardèche

La finale du Concours des vins s'est déroulée le dimanche 27 février. À l'issue des dégustations, 73 médailles ont été remportées en Ardèche, dont 30 médailles d'or, 31 médailles d'argent et 12 médailles de bronze.

- Côtes du Rhône : 6 médailles d'or, 3 médailles d'argent, 1 médaille de bronze
- Côtes du Rhône Village - Saint-Andéol : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent
- Côtes du Vivarais : 2 médailles d'or, 3 médailles d'argent, 3 médailles de bronze
- IGP Ardèche : 21 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 8 médailles de bronze
- Saint-Joseph : 2 médailles d'argent

Le palmarès des « produits »

Médailles d'or

- La charcuterie Puzzi (Lanarce) pour sa terrine de campagne
- L'Eurl Claude Lafont (Le Lac-d'Issarlès) pour son Jésus sec traditionnel
- Les Salaisons Teyssier (Saint-Agrève) pour leur rosette traditionnelle
- Romain Lamontagne (Prunet) pour sa crème de châtaigne
- Moulin Froment (Les Vans) pour son huile d'olive fruité mûr

Médailles d'argent

- Les Salaisons Teyssier (Saint-Agrève) pour son pâté de tête, sa terrine de campagne et son saucisson sec traditionnel
- Le Gaec du Bouquet (Lanarce) pour sa terrine de foie de porc
- La charcuterie Didier Moulin (Cros-de-Géorand) pour son Jésus sec traditionnel
- La charcuterie Jean-Marc Moulin (Saint-Cirgues-en-Montagne) pour sa saucisse sèche traditionnelle
- La charcuterie Puzzi (Lanarce) pour son saucisson sec traditionnel
- LC Salaisons (Roiffieux) pour leur saucisson sec traditionnel
- Yoann Coudène - SCEA YC2 (Le Roux) pour son miel polyfloral clair

Médailles de bronze

- Le Safran de Romégier (Pont-de-Labeaume)
- La Maison Mougey (Lamastre) pour son pâté en croûte
- La charcuterie Puzzi (Lanarce) pour sa saucisse sèche traditionnelle et son saucisson sec traditionnel
- Les Salaisons Teyssier (Saint-Agrève) pour leur saucisson sec traditionnel. ■

