

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

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



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 événement 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



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

VENDEE

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 FERMERS
- 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 CARMEL BEURRE SALÉ
- CHOCOLAT À LA GANACHE AU PINEAU

SAS SM PORCS

Les Planches
16300 SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX
05 45 78 64 90
nlarignon@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
labulledechèvre@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
pamblard@ocealia-groupe.fr
www.ocealia-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

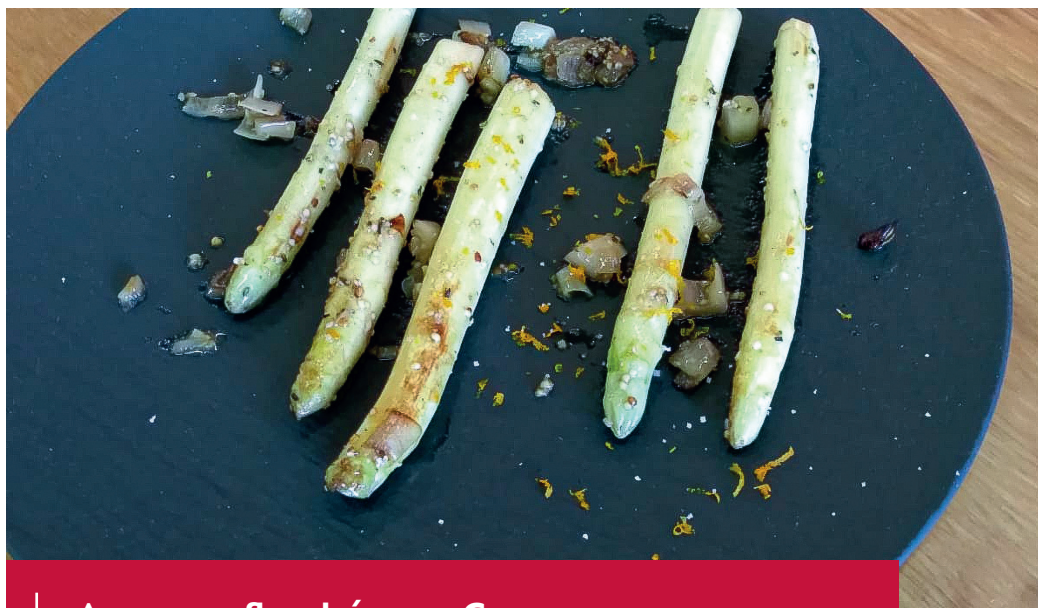
☼ **ABK6 FAMILY CELLAR**

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 Palissiat
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.delogeu@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



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 dynamisions 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

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.maineaubois.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.gailloou@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 PUIITS FAUCON

8 route de Chez Gaillard
17770 BURIE
06 84 62 26 38
puits.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 Bouliaguet
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@lecabridesvergn.es.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 ANZÊME
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'Ecole (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 :
routedesfromagesdechèvre.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.[...]



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@patissevire.fr
www.patissevire.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@clsevre.fr
PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE

- 🌾 LE CHEVROT
- 🌾 LE MOTHAI SUR FEUILLE

FROMAGERIE DES GORS

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

- 🌾 MOTHAI 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
- 🌾 MOTHAI 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 VILLEMAIN
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@beillevaire.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

PÂTE DE CHÈVRE

- 🌟 **PÂTE PUR CHÈVRE**

EARL LES DEUX RIVIÈRES

La Maison Neuve de Noirliu
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'imbibes 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.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



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 Charbonnieras
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@moulindeveyssiere.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

☼ CHAETOPHRACUS 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.



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 ÉTÉ

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 ÉTÉ 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 ÉTÉ 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
lefournildeveroetlaulau@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 TRANCÉ**

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 TRANCÉ**

🌾 **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
brasseriadelugazaut@gmail.com
www.brasseriadelugazaut.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 épiceries 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@lamaiisondelanoisette.com
www.lamaiisondelanoisette.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 Trépèbe
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@lamaiisondelanoisette.com
www.lamaiisondelanoisette.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





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



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**

REMY COLMUTO

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

☼ **PIMENT D'ESPELETTE**



VENDEE

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

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

 **BROYÉ DU POITOU**

Produits de charcuterie

EUROL 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

 **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 PARTENAI

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

Fromages de chèvre

EURIAL DANGÉ-SAINT-ROMAIN

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

Fromages de vache

EURIAL DANGÉ-SAINT-ROMAIN

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

A.A.N.A.
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

