
Une commission d'agrément Vosges Terroir croustillante

Le jeudi 3 novembre, la Chambre d'Agriculture des Vosges organise la 2^{ème} commission d'agrément Vosges Terroir de l'année au lycée Professionnel Hôtelier Notre Dame St Joseph à Epinal. Pour l'occasion, la Chambre d'Agriculture va présenter le 1^{er} traiteur de la marque Vosges Terroir.

Jérôme Mathieu, président de la Chambre d'Agriculture des Vosges,

vous donne rendez-vous

le jeudi 3 novembre à 8h45

au lycée Professionnel Hôtelier Notre Dame St Joseph à Epinal

**pour la signature de la convention « traiteur
Vosges Terroir » avec Croustillance, suivie de la
commission d'agrément Vosges Terroir**

64 jurés auront le privilège de déguster 88 produits dont 48 nouveaux à agréer. A noter la présence lors de cette nouvelle commission d'un nouveau producteur : Ghislain Claudon, agriculteur du GAEC de Faing Neuf qui présentera sa tome de vache nature et sa tome de vache à l'ail des ours.

Cette commission est l'occasion pour certains producteurs de renouveler leur agrément acquis il y a 2 ans, et pour d'autres, de référencer leurs produits parmi un réseau dynamique, comptant d'ores et déjà **75 adhérents et 331 produits**.

Parmi les nouveaux produits, les jurés pourront déguster **des produits insolites** issus de notre département comme **la gelée royale** du rucher la Bouleau et de Stella Jeandon, **le boudin et le jambon cuit à la truffe des Vosges** de chez Pierrat, ou encore **la liqueur de pain d'épices** des petits fruits de la Hutte. Ca va croustiller dans la bouche des jurés.....

Contact Presse

Chambre d'Agriculture des Vosges
Romain Charles
romain.charles@vosges.chambagri.fr - 03 29 29 23 89 / 06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr

Créer en 1987 à l'initiative de la Chambre d'Agriculture des Vosges, la marque Vosges Terroir rassemble et fait la promotion des produits vosgiens de qualité. Les produits porteurs de la marque Vosges Terroir sont le reflet de la gastronomie, du patrimoine et du savoir-faire vosgien.

Frédéric Parmentier (traiteur Croustillance), président de la commission d'agrément

Frédéric Parmentier, **diplômé de l'école hôtelière de Namur qui, à Bruxelles**, a travaillé chez « Leliers », un traiteur de renommée, mais aussi dans plusieurs restaurants Belges et Anglais. Avec Julie, son épouse, ils ont posé leurs valises à **Châtel-sur-Moselle** pour créer Croustillance, un traiteur qui propose **une cuisine de qualité avec des produits du terroir**. Ils travaillent un maximum avec les producteurs locaux et notamment les adhérents à Vosges Terroir



Traiteur Vosges Terroir, qu'est ce que c'est ?

A travers son label distinctif « Vosges Terroir », la Chambre d'Agriculture des Vosges encourage **la gastronomie, le patrimoine et le savoir-faire vosgien**. Elle s'attache à promouvoir ces produits d'excellence aux quatre coins de l'hexagone. **Afin de renforcer la notoriété de la marque et ainsi répondre à la demande** des consommateurs et des entreprises, la Chambre d'Agriculture de Vosges s'associe à Croustillance pour proposer **le 1^{er} traiteur Vosges Terroir**.

La Convention, qui sera signée à l'occasion de la commission d'agrément, reprend les conditions à respecter pour être reconnu traiteur Vosges Terroir. En effet, pour les menus identifiés Vosges Terroir, **70% des produits** doivent être Vosges Terroir ou Bienvenue à la Ferme. Et pour les autres menus proposés par le traiteur de Châtel-sur-Moselle, 51% des produits doivent être issus du label de la Chambre d'Agriculture des Vosges.