

---

## **Commission d'agrément Vosges Terroir : nouveaux producteurs et médaillés du CGA à l'honneur**

---

**Le mardi 29 mai, la Chambre d'Agriculture des Vosges organise la première commission d'agrément Vosges Terroir de l'année à la Maison Familiale et Rurale de Saulxures-sur-Moselotte. Pour l'occasion, la Chambre d'Agriculture va mettre en avant les Vosgiens médaillés au Concours Général Agricole 2018.**

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

**le mardi 29 mai à 16h45**

**à la Maison Familiale et Rurale de Saulxures-sur-Moselotte**

BP 4 -88290 Saulxures-sur-Moselotte pour la

**remise des diplômes**

**du Concours Général Agricole 2018 suivie de la  
commission d'agrément Vosges Terroir**

**6 nouveaux producteurs à la 1<sup>ère</sup> commission d'agrément Vosges  
Terroir de l'année...**

**Acteur du développement rural et du patrimoine culinaire vosgien, la MFR de Saulxures-sur Moselotte accueillera 50 jurés qui auront le privilège de déguster 76 produits dont 30 nouveaux à agréer. 6 nouveaux producteurs vont être en liste pour rentrer dans la grande famille Vosges Terroir.**

**Parmi les nouveaux produits, les jurés pourront déguster des produits insolites issus de notre département comme la crème glacée à la noisette, la bière au miel ou le jus de pomme au safran. Le jury sera présidé par Marie de Metz Noblat, gérante de l'Épicerie du goût à Nancy. Cette passionnée du fromage (et des accords fromages & breuvages) a élargi son champ d'action grâce à son diplôme d'Analyse Sensorielle et Dégustation obtenu à l'Université de Provence...**

### **Contact Presse**

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

[www.vosges.chambre-agriculture.fr](http://www.vosges.chambre-agriculture.fr)



## **Le palmarès vosgiens du Concours Général Agricole**

**Fournier Hervé** : médaille d'or pour le miel de sapin des Vosges AOP

**Le Rucher « La Reine des Vosges »** : médaille de bronze pour le miel de sapin

**Volland Gael** : médaille d'or pour le miel de montagne, médaille d'argent pour le miel de sapin des Vosges AOP

**Fromagerie Ermitage** : médaille de bronze pour le Marcaire, médaille d'argent pour le munster au cumin AOP

**Fromagerie de Neufchâteau** : médaille d'or pour le fromage frais salé St Céols

**GAEC du Lejol** : médaille d'or pour le Munster Géromé fermier AOP

**GAEC du Vacceux** : médaille d'argent pour le Munster Géromé fermier AOP

**GAEC du Xatis Amet** : médaille de bronze pour le fromage frais de chèvre nature

**Lecomte Blaise** : médaille de bronze pour la liqueur de sapin

**Maison Moine** : médaille d'or pour le pétillant de pomme des Vosges, médaille d'argent pour le pur jus de pomme des Vosges

**SAS Cheville Est** : médaille d'argent pour la viande d'agneau Label Rouge

## **Le Concours Général Agricole, qu'est-ce que c'est ?**

Le Concours Général Agricole est sans équivalent dans le monde tant en nombre qu'en diversité de produits en compétition. Profondément enraciné dans le patrimoine gastronomique français, le Concours Général Agricole tient plus que jamais une place de cœur et de choix auprès des consommateurs : plus de 50% des Français ont acheté au moins un produit médaillé au cours des 12 derniers mois.

Les missions du Concours Général Agricole ont pour fil conducteur la promotion et la valorisation de l'excellence gastronomique des terroirs français :

- Encourager les producteurs français et soutenir les filières de production.
- Contribuer à la formation des futurs professionnels avec plus de 11 000 étudiants de l'enseignement agricole.