

Le 19 juin 2024

RESULTATS AGREMENT JE VOIS LA VIE EN VOSGES TERROIR : PLUS DE 70 PRODUITS AGREES

Pour la première commission de l'année, 35 jurés étaient attablés à la MFR de Saulxures, pour déguster et valider ou non l'entrée des produits dans la marque qualité « Je vois la vie en Vosges Terroir ». Toute la matinée les élèves ont eu la tâche de réchauffer, couper, soigner les mets venus des 4 coins du territoire vosgien. Un rendez-vous très attendu par les producteurs, les membres du jury mais également par les gourmands locavores du département...

Une trentaine de producteurs, dont 6 nouveaux présentaient plus de 80 produits. Après 2h de dégustation, et sous l'œil du président du jury Pierre SIMONIN les résultats sont tombés ! De nombreux produits ont conquis les jurés et 39 médailles ont été attribuées.

Détail des résultats :

Atelier des pâtes	Sylvain FAIVRE	THIEFOSSÉ	Crêtes de coq à l'ail des ours	BRONZE
			Pâtes fraîches - tagliatelle	Agréées
			Pâtes fraîches - linguine	BRONZE
Boucherie Husson	Jean-Luc HUSSON	LE VAL D'AJOL	Fuseau Lorrain	ARGENT
Brasserie la Bonlohi	Matthieu LACLAIRE	GERARDMER	Bière IPA	ARGENT
			Bière blonde	Agréée
Brasserie l'Opércule	Damien FROMENT & Maxime CLASQUIN	SENONES	Bière blonde au sapin	Agréée
CDHV	Fabienne PICARD	PLAINFAING	Bonbon au sapin des Vosges	Agréé
Chapeau de paille et bottes de pluie	Nicolas BERARD	LE THOLY	Tisane Tous les matins du monde	Agréée

Contact Presse

Chambre d'agriculture des Vosges
Romain CHARLES
romain.charles@vosges.chambagri.fr
06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr





**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
VOSGES



Invitation presse

			Bluets Aigre-doux	Agréés
			Confiture Bluets-Menthe	ARGENT
			Croquants anisés	Agréés
			Sirop Menthe Poivrée	Agréé
Charcuterie Pierrat	Stéphanie PIERRAT	LE THOLY	Saucisse Blanche à l'ail des ours	Agréée
			Jambon au foin	ARGENT
Croûte by Gavroch	Gary CHOPINEZ	DIGNONVILLE	Pâté en croûte	BRONZE
EARL Réherrey	Pascale et Mathilde MICLO	VECOUX	Veau	Agréée
Famille Malnory	Fleurianne, Florian & Guy MALNORY	GUGNEY AUX AULX	Nectar de mirabelle	BRONZE
			Mirabelles déshydratées	Agréées
			Jus de pommes coing	BRONZE
Ferme de la Valdange	Clément WEBER	ST REMY	Fromage chèvre frais au lait de chèvre	ARGENT
Ferme du Houtrou	Famille VINCENT	RUPT-SUR-MOSELLE	Munster Géromé fermier	Agréé
Ferme St-pierre	Pauline THIRION	AUNZAINVILLIERS	faiselle	BRONZE
			Fromage à tartiner ails et fines herbes	BRONZE
Fromagerie Fontaine Saint Georges	Adrien VIRIAT	SAINTE HELENE	Munster fermier AOP	ARGENT
			Fromage à tartiner ail et fines herbes	OR
			Bûchette de fromage frais bruschetta	BRONZE
			Bûchette de fromage frais jardin	ARGENT
			Crème de munster au Gewurztraminer	ARGENT
			Yaourt gousse de vanille	ARGENT
			Tomme "La Georgette"	ARGENT
			Tomme "La Georgette ail des ours"	Agréée
			Yaourt Bi-couche sur lit de myrtille	Agréé

Contact Presse

Chambre d'agriculture des Vosges
Romain CHARLES
romain.charles@vosges.chambagri.fr
06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr



**LA VIE EN
VOSGES**
le Département



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
VOSGES



Invitation presse

Gaec de Maronchamp	Phillipe THOMAS	GIGNEY	Jus de pommes/mirabelle	ARGENT
Gaec des capucines - Vachement givrée	Sophie BERBE	LIRONCOURT	crème glacée au miel	BRONZE
Gaec devant les roches	Arnaud ETIENNE	GERBAMONT	Fromage blanc battu	ARGENT
			Tomme nature	OR
			Munster fermier	ARGENT
GAEC Les biquettes de Merlusses	Stéphanie MARAND et Jérôme BRUNAT	LUSSE	Crottin demi-sec (chèvre)	Agréé
			Cœur cendré (chèvre)	ARGENT
			Crottin frais (chèvre)	Agréé
Gaec Robinet	Famille ROBINET	SAVIGNY	Huile de colza	BRONZE
			Pâtes nature	Agréées
			Graine de colza grillée	Agréé
La Golaye	Flavien DI-CINTIO & Mathieu CURÉ	XERTIGNY	L'ogresse noire	Agréé
			L'ogresse rousse	ARGENT
			La Cossarde	Agréée
			L'ogresse blanche	Agréée
La petite Failloux		JEUXEY	Légumes de saison	Agréé
			Frites fraîches sous vide	Agréée
Les glaces de Christelle	Christelle BANSEPT	AUTREY	Glace citron meringué	Agréée
			Glace pistache	ARGENT
			Glace nougat	Agréé
Les petits fruits de Vouxe	Laurence HUNZIKER	VOUXEY	Fraises	Agréée
Les plantules	Ambre PENNA et Benjamin COSTE	EPINAL	Micro-pousses de tagète	ARGENT
			Micro-pousses de maïs	Agréé
Maison Moine	Famille Moine	RASEY - XERTIGNY	Jus de pomme pétillant	Agréé
			Rhubibulles	BRONZE
			Vinaigre de rhubarbe	BRONZE
			Perlé de crillon	Agréé
			Perlé de crillon Salomon	ARGENT
			Jus de pomme	OR
			Perlé de rhubarbe brut	BRONZE

Contact Presse

Chambre d'agriculture des Vosges
Romain CHARLES
romain.charles@vosges.chambagri.fr
06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr





Invitation presse

SCEA Ferme du Guéoir	Béregère LAURENT	HAILLAINVILLE	Yaourt nature au lait de brebis	BRONZE
			Yaourt vanille au lait de brebis	OR
			fromage frais nature au lait de brebis	Agréé
			Fromage affiné au lait de brebis	BRONZE
Symbi'ose Nature	Aurore LAB	MOUSSEY	Liqueur de thym Bio	Agréée
			Liqueur de fleurs de sureau Bio	Agréée
Tout est dans le moule	Anaïs LALLEMAND	ST NABORD	Pâte de fruit de coing	BRONZE
Vosg'Bocaux	Amandine PERRIN	VAGNEY	Sauce au munster	Agréé
			Terrine à l'ail des ours	BRONZE

Prochain grand rendez-vous avec les produits « Je vois la vie en Vosges Terroir », cet été avec les Merveilleuses Estivales à Epinal, et les marchés au col de la Schlucht !

Contact Presse

Chambre d'agriculture des Vosges
Romain CHARLES
romain.charles@vosges.chambagri.fr
06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr

