

Saveur | Les lauréats du Poitou reçoivent leurs diplômes du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine



Ce lundi 17 décembre, au conseil départemental des Deux-Sèvres était organisée la cérémonie de remise de diplômes du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine pour les lauréats du Poitou autrement, originaires des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne. Au total, 71 produits et 37 entreprises ont été récompensés sur les 279 médailles décernées sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. Ce concours organisé chaque année par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) récompense les produits emblématiques du terroir goûtés par des jurys d'experts et de consommateurs.

Le hall du conseil départemental des Deux-Sèvres accueille un public heureux et fier de se rassembler pour recevoir un diplôme. Ces agriculteurs, producteurs, artisans du Poitou (des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne) sont tous venus recevoir leur précieuse récompense. Une cérémonie organisée conjointement par les deux départements des Deux-Sèvres et de la Vienne. « Un drapeau commun qu'est le Poitou dont vous êtes les acteurs. C'est grâce à vous que le Poitou rayonne dans toute la France. Vous pouvez être fiers de travailler et vivre en Poitou », confie Jean-Louis Ledoux, conseiller départemental du canton de Lusignan dans la Vienne. Une vision que partage Gilbert Favreau, président du conseil départemental des Deux-Sèvres. « Nous sommes dans un département rural avec beaucoup de productions riches et de bonne qualité. Mondialement connus, que ce soit le beurre ou le fromage de chèvre, le broyé du Poitou ou encore le tourteau fromager : des produits emblématiques, mis en avant par la gastronomie. qui participent à l'attractivité du territoire. »

Image de marque

Cela fait 37 ans que ce concours existe et il dispose d'une certaine notoriété puisqu'il s'agit du 2e concours national par sa taille. Initié en Poitou-Charentes, il s'est développé au moment de la fusion avec les ex-régions Aquitaine et Limousin. « Chaque produit est jugé par des jurys composés par des professionnels, des techniciens des filières et des consommateurs. Seulement 30% des produits sont primés. L'idée du concours est de mettre à l'honneur le goût du produit de notre territoire. Cela met en avant le travail des agriculteurs, artisans, producteurs. Les récompenses donnent après coup beaucoup de notoriété auprès des consommateurs » confie Frantz Jénot, vice-président de l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA).

Parmi les lauréats dans la catégorie Miel et produits de la ruche, la mielleuse de Surimeau, exploitation familiale, a

reçu la médaille d'or. Cela fait 20 ans que Joao Rodrigues est installé dans les Deux-Sèvres. C'est la première fois qu'il participe à ce concours et qu'il présente son miel de châtaignier. Un pari réussi. « Je suis content, cela récompense des années de travail. Preuve que notre produit est bon », explique l'apiculteur aux 450 ruches qui produit un miel particulier, plutôt fort en bouche, mais un goût agréable.

Le travail récompensé

L'une des spécialités du Poitou, c'est bien évidemment le fromage de chèvre. La Gaec des trois villages (Deux-Sèvres) a été récompensé dans la catégorie fromage de chèvre fermier, une médaille d'or pour la tomme lactique et d'argent, pour la pâte pressée non cuite. Les trois associés, Pierre et Samuel Charles et Cyril Balland produisent plus de 500 000 litres de lait de chèvre chaque année. Ils sont à 85% autonomes sur leur exploitation. « C'est un travail collectif qui est récompensé. Cela permet de mettre en avant des produits spécifiques et de leur faire acquérir une notoriété. C'est aussi un atout commercial », explique Cyril Balland. Dans la Vienne aussi, le fromage de chèvre a été à l'honneur avec la médaille d'or pour le carré du Poitou et le Mothais-sur-Feuille de la C'lait des Champs. C'est en 2015 que Nathalie Demellier a rejoint son compagnon, David Bossuet, sur la ferme à la suite d'une reconversion professionnelle. Elle s'est occupée de la transformation. « Nous transformons pour le moment 50 000 litres de lait sur 350 000 produits. Cette récompense est pour nous un gage de qualité. Nous allons pouvoir capter de nouveaux clients. Mais ça motive également nos salariés ». Ils sont deux, aidés par un apprenti. « Nous avons créé de l'emploi à la campagne », poursuit Nathalie Demellier. Ils proposent de la vente directe sur leur exploitation à Savigné (86) et vendent essentiellement en circuit court, auprès de traiteurs, de restaurateurs et de grossistes locaux ainsi que de quelques grandes surfaces.

Hormis le chèvre, le Poitou, c'est également son farci. L'entreprise Farci Poitevin, située à 20 minutes au sud de Poitiers, propose depuis une trentaine d'années sa recette. Chaque année les six salariés produisent plus de 70 tonnes de farci. Une recette transmise par des grands-mères des alentours de Sommières-du-Clain. « C'est une véritable recette du terroir. Puis le farci, c'est diététique, explique en rigolant le gérant, Jean-Pascal Aigron. Il est à 80% à base de légumes ». Un plat qui se déguste froid en entrée, ou en plat unique, en le faisant frire à la poêle. « On peut le servir avec de la viande blanche ou du poisson aussi. Comme beaucoup des lauréats, Jean-Pascal Aigron participe chaque année à ce concours. Cela permet de savoir où il en est. « Nous savons où notre produit se situe ». Il sait déjà où il affichera le diplôme : en salle de repos, histoire aussi de remercier ses salariés. « Je leur dédie cette médaille d'argent. C'est leur travail qui est récompensé surtout. »

Après la remise des prix, place à la dégustation de ces produits autour d'un buffet organisé pour l'occasion. Pour participer au prochain concours, il suffit de s'inscrire à des sessions. Les dates seront officialisées dans le courant du mois de janvier sur le site Internet Saveurs-nouvelle-Aquitaine.fr

Julien Privat

Crédit Photo : Aqi.fr

Publié sur aqi.fr le 18/12/2018

[Url de cet article](#)