
VOSGES TERROIR

6 nouveaux producteurs dans le réseau !

La Chambre d'Agriculture des Vosges a organisé ce mardi 29 octobre la **deuxième commission d'agrément Vosges Terroir 2019** au Domaine Saint Romary (cf [dossier de presse en PJ](#)). Vous trouverez ci-dessous les résultats de cette commission.

Les 54 jurés ont bien travaillé : **66** produits ont reçu le précieux sésame, dont **24 avec coup de cœur** (soit plus de 16/20 de moyenne). **5 produits ont même dépassé la note de 17,5/20** et ont reçu 3 coups de cœur, c'est suffisamment rare pour être précisé !

6 nouveaux producteurs rejoignent le réseau, ce qui porte à **91** le nombre de producteurs vosgiens sous la marque Vosges Terroir.

Producteur	Ville	Produit	Agréé
Nouveau - Chèvrerie des Chênes - Audrey GÉANT	ROVILLE AUX CHÊNES	Fromage fermier de chèvre frais	♥
		Tarti'chèvre ail & fines herbes	Agréé
		Moëlleux	♥
Nouveau - Clair de Fruits - Claire SCHARSCHMIDT SAVIGNAC	CAPAVENIR VOSGES	Rhubarbe fleur de sureau - Bio	♥♥♥
		Mirabelle à l'huile essentielle de bergamote - Bio	♥
		Cassis	Agréé
Nouveau - Maison de l'Abeille - Ludovic GUILLONNEAU	FRÉBÉCOURT	Miel de printemps	Agréé
		Miel crémeux	Agréé

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

		Miel de Tilleul - Petites feuilles	♥♥♥
		Miel de Tilleul - Grandes feuilles	♥
		Miel de ronce	Agréé
<u>Nouveau</u> - DM Champignons - Marco DEMACON	DOCELLES	Shiitaké séché	Agréé
		Shiitaké en bocaux	Agréé
		Shiitaké en poudre	♥♥
		Shiitaké frais	Agréé
<u>Nouveau</u> - Val' é 'Jean - Valérie DEVIGNON	SAINT PAUL	Douceur d'automne	♥
		Far'Flu'Sel	♥
		Safra'nille	Agréé
		Pêche melba	Agréé
		Zaf'Rhum (gelée)	Agréé
		Mir'bel (confiture)	Agréé
		Rose du Roscoff (confiture)	Agréé
		Confiture des amoureux (Confiture)	Agréé
		Caramel Fraise (caramel à tartiner)	♥

Nouveau - Ferme du Château - Laurent et Déborah	HOUÉCOURT	Bœuf à la bière des Vosges - Haricots verts & carottes	Agréé
		Bolognaise de bœuf	Agréé
		Tête de veau et ses légumes	Agréé
		Terrine de bœuf au Vin bleu des Vosges & échalottes	Agréé
		Terrine de veau de lait au Gris de Toul	Agréé
		Terrine d'Agneau à la provençale	Agréé
Bergerie de St Rémy - Emmanuel SERTELET	SAINT REMY	Terrine d'agneau aux mirabelles	Agréé
		Tourte du berger	♥♥
		Terrine du Berger	Agréé
		Fuseau Lorrain	Agréé
		Gigot fumé	♥
		Saucisse Fines Herbes	Agréé
Boulangerie Nedelec - Nathalie et Hervé NEDELEC	ÉPINAL	Kougelhopf	♥♥♥
		Pâté Lorrain	Agréé
		Tourte de seigle	Agréé
Charcuterie Pierrat	LE THOLY	Saucisse aux couteaux	Agréé

		Jambonneau arrière fumé cuit au foin	Agréé
		Poitrine fumée sel sec	♥♥♥
		Filet mignon fumé au foie gras	♥♥♥
		Terrine au porc de montagne à l'ancienne	Agréé
		Jambonneau arrière blanc cuit au foin	♥♥
		Cacot fumé cuit au foin	Agréé
Distillerie Lecomte-Blaise	LE SYNDICAT	Crème de Mirabelle 18°	Agréé
		Liqueur de Sapin 25°	Agréé
Ferme Bergaire - Bernadette et René BERGAIRE	NONVILLE	Steak haché	♥♥
GAEC Vincent du Houtrou - Famille VINCENT	RUPT SUR MOSELLE	Munster Géromé fermier	♥♥
Brasserie la Madelon - Francis et Amparo HOFFNER	SAINT ÉTIENNE LÈS REMIREMONT	Bière Blanche La Madelon	Agréé
Les Glaces de Christelle - Christelle DIEUDONNÉ	AUTREY	Crème glacée vanille	Agréé
		Crème glacée Fleur de lait marbrage amaréna	♥
		Crème glacée fleur de caramel	Agréé

Les Ruchers Perchés - Yann KLEINKNECHT	SENONES	Miel de Châtaignier	♥
Maison Moine - Famille MOINE	XERTIGNY- RASEY	Crillon des Vosges	Agréé
		Rubis de rhubarbe	Agréé
		Perlé de rhubarbe brut	Agréé
		Jus de pomme pétillant	♥
Moulin des Essarts - Éric PIERROT	REMOVILLE	Jus de pomme bio	♥
		Jus de pomme-coing bio	♥
		Pur jus de mirabelle bio	Agréé
Rucher La Bouleau - Yvan MICHEL	SAINT LÉONARD	Pain d'épices à l'orange	♥
Spirul'in Vosges - Stéphane BREGEOT et Stéphane LANTERNE	RANCOURT	Spiruline en paillettes	Agréé