



MILITANT DU GOÛT

Résultats du Concours Gard Gourmand 2023, millésime 2024

Artisans, restaurateurs, traiteurs, producteurs, découvrez la liste complète des médaillés au Concours Gard Gourmand 2023

Publié le 07/11/2023 -- Temps de lecture: 10 minutes



Depuis plus de 30 ans, le Conseil départemental en partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie du Gard, la Chambre de métiers et de l'artisanat Occitanie délégation du Gard, la Chambre d'agriculture, Gard tourisme et l'association Bienvenue à la ferme organisent le « Concours Gard Gourmand ».

Mettre en valeur la production locale, mettre en lumière les ambassadeurs de notre terroir, et encourager à consommer gardois sont les 1ers objectifs du Conseil départemental du Gard et de ses partenaires

Pour le millésime 2024 : 151 médailles ont été décernées dont 51 d'or, 50 d'argent et 50 de bronze

Découvrez via la carto figurant ci-après les artisans et les produits médaillés ou téléchargez la liste des primés du concours Gard Gourmand 2023.

- **1 entreprise a obtenu 4 médailles** : la SARL Florent Frizon de Saint-Martin-de-Valgalgues, 3 argent, 1 bronze
- **10 entreprises ont obtenu 3 médailles et 33 entreprises en ont obtenu 2.**
- Cette année, ce sont **127** concourants, artisans, traiteurs, commerçants, restaurateurs et agriculteurs gardois, qui ont fait déguster **499** produits au jury après s'être inscrits sur le site militantdugout.gard.fr au mois de juin dernier.

Au travers de la démarche « Le Gard, Militant du Goût » et de sa politique en faveur de la qualité alimentaire, le Conseil départemental s'est engagé, depuis longtemps, pour la promotion des différents terroirs gardois, la reconnaissance du patrimoine gastronomique et la valorisation des hommes et des femmes qui les font vivre au quotidien.

La participation du Conseil départemental au Salon du Miam est l'occasion de mettre à l'honneur la signature « Le Gard, Militant du Goût ». Cette marque, qui garantit aux consommateurs depuis plus de 20 ans, l'origine, la qualité ainsi que la saisonnalité des produits en favorisant les circuits courts. Le Gard possède de très nombreux produits d'excellence, appréciés et reconnus. C'est notre devoir de les promouvoir !

Françoise LAURENT-PERRIGOT
Présidente du Conseil départemental du Gard

-

Cathy CHAULET
Vice-présidente déléguée à l'Agriculture et à la qualité alimentaire

Le concours Gard Gourmand, comment ça marche ?

208 jurés issus de tous les milieux professionnels et sociaux sur l'ensemble du territoire se sont réunis durant 4 jours (du 3 au 6 octobre dernier) au Purple Campus de Marguerittes, Centre de Formation des Apprentis de la CCI afin de tester 499 produits .

Cette année, 93 artisans ont ainsi été récompensés pour la qualité de leurs produits.

Le principe

Les dégustations se font à l'aveugle. Les jurés sont choisis de manière à constituer un échantillon « représentatif » de l'ensemble des consommateurs.

La notation prend en compte l'aspect, la saveur, le toucher, l'olfaction et la rétro-olfaction du produit dans une appréciation graduée de « très agréable » à « défaut », en passant par « agréable », « quelconque » ou « léger défaut ».

Le palmarès s'opère avec des produits qui doivent obtenir la note minimale de 15/20 pour pouvoir prétendre à un trophée. 24 à 25 produits sont dégustés par chaque juré, selon un cahier des charges rigoureux.

Les catégories de produits

Les produits sont répartis en 5 catégories :

- . Accompagnements, fromages
- . Boissons.
- . Charcuteries et plats cuisinés
- . Desserts et douceurs.
- . Pains et spécialités

Ces catégories sont elles-mêmes divisées en 48 familles.

La communication "Militant du Goût"

Soyons gourmands, consommons gardois !

Comme chaque année, le mois de décembre sera l'occasion pour le Conseil départemental de rappeler le savoir-faire de nos artisans pour confectionner des produits d'excellence grâce à un dispositif de communication.

Les visuels utilisés seront sélectionnés parmi la liste des produits médaillés du concours Gard Gourmand.

Le *Guide des médaillés et des saveurs* qui répertorie chaque année les médaillés et l'ensemble des artisans adhérents à la démarche « Le Gard, Militant du goût » sera disponible fin décembre 2023 en version numérique sur le site « Le Gard, Militant du Goût » puis en version papier dans les boutiques des artisans adhérents à la

démarche, ainsi que dans les offices de tourisme. Il sera également proposé au public sur le stand « Le Gard, Militant du Goût » tout au long de l'année, lors des manifestations, foires et marchés du département.

Chaque médaillé or aura la photo de son ou de ses produits médaillé(s) publiée dans le guide. Plus de 600 adresses d'artisans y sont recensées, ainsi que la liste des produits labellisés du département AOP, IGP, et l'ensemble des produits typiques du Gard. Le *Guide des médaillés et des saveurs* est donc un outil essentiel pour permettre aux Gardoises et aux Gardois de trouver près de chez eux des produits de qualité tout en privilégiant les circuits courts.



Conseil départemental du Gard

Lundi au vendredi de 9 heures à 13 heures et de 14 heures à 17 heures.

3 rue Guillemette - 30044 Nîmes Cedex 9

04 66 76 76 76