

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 :

|   |                                  |               |                                 |               |
|---|----------------------------------|---------------|---------------------------------|---------------|
| <b>Atelier des pâtes</b>                    | Sylvain FAIVRE                   | THIEFOSSÉ     | Crêtes de coq à l'ail des ours  | <b>BRONZE</b> |
|   |                                  |               | Pâtes fraîches - tagliatelle    | Agréées       |
|   |                                  |               | Pâtes fraîches - linguine       | <b>BRONZE</b> |
| <b>Boucherie Husson</b>                     | Jean-Luc HUSSON                  | LE VAL D'AJOL | Fuseau Lorrain                  | <b>ARGENT</b> |
| <b>Brasserie la Bonlohi</b>                 | Matthieu LACLAIRE                | GERARDMER     | Bière IPA                       | <b>ARGENT</b> |
|   |                                  |               | Bière blonde                    | Agréée        |
| <b>Brasserie l'Opercule</b>                 | Damien FROMENT & Maxime CLASQUIN | SENONES       | Bière blonde au sapin           | Agréée        |
| <b>CDHV</b>                                 | Fabienne PICARD                  | PLAINFAING    | Bonbon au sapin des Vosges      | Agréé         |
| <b>Chapeau de paille et bottes de pluie</b> | 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](http://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   |
| <b>Charcuterie Pierrat</b>               | Stéphanie PIERRAT                 | LE THOLY         | Saucisse Blanche à l'ail des ours       | Agréée  |
|  |                                   |                  | Jambon au foin                          | ARGENT  |
| <b>Croûte by Gavroch</b>                 | Gary CHOPINEZ                     | DIGNONVILLE      | Pâté en croûte                          | BRONZE  |
| <b>EARL Réherrey</b>                     | Pascale et Mathilde MICLO         | VECOUX           | Veau                                    | Agréée  |
| <b>Famille Malnory</b>                   | Fleurianne, Florian & Guy MALNORY | GUGNEY AUX AULX  | Nectar de mirabelle                     | BRONZE  |
|  |                                   |                  | Mirabelles déshydratées                 | Agréées |
|  |                                   |                  | Jus de pommes coing                     | BRONZE  |
| <b>Ferme de la Valdange</b>              | Clément WEBER                     | ST REMY          | Fromage chèvre frais au lait de chèvre  | ARGENT  |
| <b>Ferme du Houtrou</b>                  | Famille VINCENT                   | RUPT-SUR-MOSELLE | Munster Géromé fermier                  | Agréé   |
| <b>Ferme St-pierre</b>                   | Pauline THIRION                   | AUNZAINVILLIERS  | faiselle                                | BRONZE  |
|  |                                   |                  | Fromage à tartiner ails et fines herbes | BRONZE  |
| <b>Fromagerie Fontaine Saint Georges</b> | 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](http://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](http://www.vosges.chambre-agriculture.fr)



LA VIE EN  
VOSGES  
le Département



## Invitation presse

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

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



**LA VIE EN  
VOSGES**  
le Département