



PALMARÈS 2020 | 2021

CHAMBRE D'AGRICULTURE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



FERMIER
D'OR

CONCOURS RÉGIONAL DE PRODUITS FERMIERS

Le label Bienvenue à la ferme



Bienvenue à la Ferme

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Le concours en images



PRODUITS FERMERS INNOVANTS

Produits fermiers innovants salés



LA CHÈVRERIE D'EUGÉNIE

Croquant aux noix

Le Vignal n°26
63490 SUGERES

@ eugenie.schaff@wanadoo.fr

f La chèvrerie d'Eugénie

www.la-chevrerie-eugenie.com



GAEC MOULIN DE LABROT

Sauce bolognaise à la viande Salers

Quartier Labrot

07590 ST ETIENNE DE LUGDARES

@ m.moulin234@orange.fr



LE SAFRAN DE DRAILLANT

Moutarde au safran de Draillant

6 chemin de Mireille
74200 THONON LES BAINS

@ maryline.dupraz@gmail.com

f Le safran de Draillant

www.producteurs-savoie-mont-blanc.com



Produits fermiers innovants sucrés



CHÈVRERIE DES OLIVIERS

Tiramisu spéculos

Lignat, route de Billom
63800 ST GEORGES/ ALLIER

@ ds63000@gmail.com

www.domainedesoliviers63.fr



LA FERME BOBON

Glace fermière au lait de brebis «châtaigne» Bio

5441 route de Bobon
07610 VION

@ lijann07@gmail.com

f La ferme Bobon



GAEC BERGERIE DES 2 SAVOIE

Yaourt Génépi

Route de l'Adret
73590 FLUMET

@ mattelamelina@gmail.com

f Bergerie des 2 savoie



PALMIPÈDES GRAS

Foie gras entier de canard mi cuit



LA MERE GAUD

120 Impasse de Thénières
74140 BALLAISON

@ gilles.curtaud@la-mere-gaud.fr

f La mère Gaud

www.la-mere-gaud.com



FOIE GRAS DE BERT

Les Bertheliers
03130 BERT

@ cf.arpentinier@orange.fr

https://www.foie-gras-bert.fr



EARL DE LA CROIX DU SOLEIL

Le Mont - La Croix Soleil
03170 SAINT-ANGEL

@ sylvie.mercier475@orange.fr

f La Blachette

Rillettes de canard



FOIE GRAS DE BERT

Les Bertheliers
03130 BERT

@ cf.arpentinier@orange.fr

https://www.foie-gras-bert.fr



FERME AUBERGE DU BESSARD

Le Bessard
38580 ALLEVARD

@ contact@au-bessard.com



EARL DE LA CROIX DU SOLEIL

Le Mont - La Croix Soleil
03170 SAINT-ANGEL

@ sylvie.mercier475@orange.fr

f La Blachette

MIELS ET PAINS D'ÉPICES

Miel de montagne



BAUJARD RÉGIS

3 rue du 19 Mars 1962
63190 ORLEAT

@ baujardregis1@gmail.com



LE MOULLEC PIERRE

Miel de haute montagne

88 rue du Pont Morens
73800 LA CHAVANNE

@ plm73000@gmail.com



AVARRON FRÉDÉRIC

Les Salards
63190 ORLEAT

@ avarronfrederic@hotmail.fr



LES NECTARS D'ISALYS

111 impasse la noix de Bost
63600 AMBERT

@ lesnectarsdisalys@gmail.com

f Les nectars d'Isalys

Pain d'épices



BAUJARD RÉGIS

3 rue du 19 Mars 1962
63190 ORLEAT

@ baujardregis1@gmail.com



DELPHINE ET STEPHANE ROBERT

Pain d'épices au miel de l'apiculteur

Les Renardières
63950 SAINT SAUVES D'AUVERGNE

@ delphine.robert.63@gmail.com

f apisancy



L'ARBRE A MIEL

Pain d'épices tradition

17 ou 18 rue Auguste Bois
38190 LANCEY

@ yann.bresson@club-internet.fr

www.arbre-a-miel.com



PRODUITS À BASE DE LÉGUMES



LA FERME DU CHÂTAIGNIER

Soupe châtaigne - champignon

Le Roux
07270 LAMASTRE

@ lafermeduchataignier@orange.fr



EARL LES DELICES DU MARAICHER

Gaspacho

222 rue près château
07340 PÉAUGRES

@ contact@lesdelicesdumaraicher.com

f les délices du maraicher

www.lesdelicesdumaraicher.com



EARL DU ROULAT

Le Velouté d'Automne

80 route du Roulat
69440 CHABANIERE

@ martial.moreton@hotmail.fr



CHARCUTERIE FERMIERE

Saucisson sec



EARL BON AIR
Boisset Haut
43500 ST PAL EN CHALENCON
@ earl-bon-air@orange.fr



FERME DES COLIBRIS
Chemin des Arnauds
38112 MEAUDRE
@ lafermedescolibris@orange.fr



SALAISSON TORRILHON
Lieu Cheyrac
43500 SAINT VICTOR SUR ARLANC
@ salaisson.torrilhon@orange.fr

Saucisse sèche



EARL BON AIR
Boisset Haut
43500 ST PAL EN CHALENCON
@ earl-bon-air@orange.fr



SALAISSON TORRILHON
Lieu Cheyrac
43500 SAINT VICTOR SUR ARLANC
@ salaisson.torrilhon@orange.fr



GAEC DU MONT JOURNAL
Signalade
15170 FERRIERES SAINT MARY
@ gaecdumontjournal@orange.fr
f gaecdumontjournal



FERME DES AYASSES
1095 route des Ayasses
26400 VAUNAVEYS-LA-ROCHETTE
@ ferme-ayasses@orange.fr
f fermelesayasses.com

Pâté de campagne



DOMAINE D'AUBEYRAT
Aubeyrat
63270 YRONDE ET BURON
@ jnathun@gmail.com



GAEC DE BOUQUET
Bouquet
07660 LANARCE
@ d.roqueplan@free.fr



FERME AL PAIS
Le Mouriol
15140 ST BONNET DE SALERS
@ patriciamasson@orange.fr
www.ferme-al-pais.fr

Autres préparations pur porc



FERME DU PLATEAU DES SOIES
Pâté de tête
3600 Chemin des Grads
07250 LE POUZIN
@ contact@fermeduplateaude
soies.com
f Ferme plateau des soies
www.fermeduplateaude
soies.com



EARL MAISON CHARACHON
Terrine de porc trompettes de la mort et noisettes
10 Chemin du Prat
69690 BRUSSIEU
@ regis.charachon@numericable.fr



LA FERME DES COCHONS GOURMANDS
Pâté de foie
Latga
15100 TANAVELLE
@ olivier.rispal@hotmail.fr
lafermedescochonsgourmands.com



FERME DU CROUZET GÉRARD GIULIANI
Terrine de porc aux oignons confits (bio)
5719 Route de Gourdon
07600 ST ANDEOL DE VALS
@ fermeducrouzet@orange.fr



Terrine nature de viande autre que le porc



VOLAILLES TRADITIONNELLES DE MARMINHAC
Terrine de volaille
Marminhac
43000 POLIGNAC
@ elevagecaille43@orange.fr
f volaille coffy
www.elevagecaille43@orange.fr



ATELIER TECHNOLOGIQUE - EPL DES HAUTES TERRES
Paté de bœuf Aubrac
3 Route des Hautes Terres
15100 SAINT FLOUR
@ alix.armengaud@educagri.fr
www.lycee-agricole-stflour.fr



FERME FARJAUD
Terrine au Charolais
Les Gras
03150 ST GERAND LE PUY
@ contact@farjaud.com
www.farjaud.com

PRODUITS À BASE D'ESCARGOTS



L'ESCARGOT DE SATHO Escargotine
9 allée des Croix
69580 SATHONAY VILLAGE
@ lescargotdesatho@gmail.com
f Les escargots de satho



EARL MARTIN Escargotine
221 chemin de la Sale
69650 QUINCIEUX
@ martinjean-luc0476@orange.fr
f Escargot Martin
martinescargot



GAEC ESCARGOT DES RESTANQUES Le Rest'apéro
1328 chemin du Moulin à Vent
07700 SAINT REMEZE
@ valerie.delabre@orange.fr
f Escargot de Restanques
https://escargotdesrestanque.wixsite.com/escargotdesrestanque



L'ESCARGOT DES MURAILLES Mousseline d'escargots à l'ail noir de Billom
Rue du Ruisseau
63570 JUMEAUX
@ antoine.chenard@wanadoo.fr
f l'escargot des murailles



POULET ELEVE ET ABATTU À LA FERME



Poulet élevé et abattu à la ferme



LE MONTAGNARD
Les Ayettes
38580 PINSOT
@ aldo.leuci@alsatis.net



VOLAILLES TRADITIONNELLES DE MARMINHAC
Marminhac
43000 POLIGNAC
@ elevagecaille43@orange.fr
f volaille coffy
www.elevagecaille43.fr



LA FERME DE LA GRANGE NEUVE
91 Chemin du Grillon
01310 MONTCET
@ grange.neuve@wanadoo.fr

PRODUITS À BASE DE FRUITS

Confiture de fruits rouges



LA FRAMBOISERAIE
Confiture de fraise
400 route des Voirons
74140 BALLAISON
@ framboiseraie.ballaison@orange.fr



LA FERME DE GASTON Confiture extra fraise
492 route de Saint Gingolph
74210 GIEZ
@ robineauophelie@gmail.com
f La ferme de Gaston



LA FERME DE LA SOURCE SAS Confiture fermière de framboises épépinées
163 rue de la Menoge
74420 BOEGE
@ m.gonnon@delasource.net
f La ferme de la Source



Jus et nectars de fruits



ENTRE DEUX CHAMPS
Nectar de framboise
100 chemin de Nardy
07370 ECLASSAN
@ entredeuxchamps@gmail.com



DOMAINE DISTAISE
Nectar d'abricot
486 route de Loriol
26400 GRANE
@ contact@distaise.com
f distaise
www.distaise.com




CHAMOIX FRANCOIS
Jus de pomme
Le Bosc
07200 VESSEAUX
@ chamoux.maria@orange.fr



PRODUITS LAITIERS

AOP Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme

-  **GAEC DE LA MONTAGNE DE PARPALEIX**
Parpaleix
15190 CHANTERELLE
@ serge.vidal410@orange.fr
-  **GAEC DE LA PRADE**
La Prade
63610 VALBELEIX
@ moniquelenegre@orange.fr
-  **FAMILLE GUITTARD GAEC DU MIDI**
La Vergne
63850 ST GENES CHAMPESPE
@ gaecdumidi@yahoo.com
www.famille-guittard.fr

AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme

-  **GAEC DE L'ESTORGUE**
L'Estorgue
63950 SAINT SAUVES
@ loicdu63@orange.fr
f Gaec de l'Estorgue
-  **GAEC COSTE MAURY**
Pruns
15150 SAINT SANTIN CANTALES
@ costa15@orange.fr
-  **GAEC LA FERME DE JARRY**
Le Jarry
15430 PAULHAC
@ ferme-du-jarry@orange.fr
f Gaec la ferme de Jarry

AOP Salers affiné à la ferme

-  **GAEC COSTE MAURY**
Pruns
15150 SAINT SANTIN CANTALES
@ costa15@orange.fr
-  **GAEC DE FERRAND**
Mons Chalinargues
15170 NEUSSARGUES EN PINATELLE
@ calmelbruno15@orange.fr
f Gaec de Ferrand - famille Calmel
-  **GAEC DE L'ESTORGUE**
L'Estorgue
63950 SAINT SAUVES
@ loicdu63@orange.fr
f Gaec de l'Estorgue

AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme

-  **FERME GENESTE**
Lieu Dit Herment
63160 BONGHEAT
@ gaec.geneste@orange.fr
-  **LA FERME BONNAFOUX**
Les Loubières
15500 RAGEADE
@ serge.bonnafoux@wanadoo.fr
f La ferme Bonnafoux
-  **EARL LA GRANGE DE LA HAUTE VALLEE**
Pignou
15300 ALBEPierre BREDONS
@ grangehautevallee@orange.fr
www.bleucantal.fr
-  **GAEC SUDRE**
7 route de la Miouze
63740 GELLES
@ gaec.sudre63@orange.fr
f Gaec sudre

AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme

-  **LA FERME DES SUPEYRES**
Le Perrier
63600 VALCIVIERES
@ adeboismenu@orange.fr
f Ferme des Supeyres
www.supeyres.fr
-  **GAEC PENYSARCENTAT**
56 rue Pierre Teilhard de Chardin
63890 ORCINES
@ gaecpenysarcentat@bbox.fr
-  **FERME GENESTE**
Lieu Dit Herment
63160 BONGHEAT
@ gaec.geneste@orange.fr

Fourme fermière de Rochefort Montagne

-  **GAEC DES EAUX BLEUES**
Villevialle
63820 LAQUEUILLE
@ anthony.chassagne@bbox.fr
-  **GAEC DU PUY LOUP**
Lieu dit les Pradoux
63210 PERPEZAT
@ dupuyloup@orange.fr
-  **GAEC DU VERSEAU**
Lieu dit Angle Bas
63210 PERPEZAT
@ reinearnaud@orange.fr

Fromage aux artisans

-  **GAEC LA CLEF DES CHAMPS L'Art'Zou**
Le Chausse
43450 BLESLE
@ gaecclacledeschamps@gmail.com
f Gaec la clef des champs

-  **GAEC DE TALLOBRE Fromage de pays du Velay**
Jalavoux
43320 VERGEZAC
@ gaecdetallobre@orange.fr
f gaecdetallobre

-  **LA FERME DU BRANCOUNY Le Brancouny**
380 route du Montaillet
43170 SAUGUES
@ helene.laurent0963@orange.fr
f Ferme du Brancouny
Fermedubrancouny.fr

Tomme pur vache

-  **GAEC DU PUY LOUP Le petit Pradoux**
Lieu dit les Pradoux
63210 PERPEZAT
@ dupuyloup@orange.fr
-  **GAEC FERME RULLIER**
Chemin de Crousaz
73700 BOURG ST MAURICE
@ ferme-rullier@orange.fr
www.ferme-rullier.fr

-  **GAEC CAMBON L'Acajou**
L'Hôpital
15250 ST PAUL DES LANDES
@ jp.cambon15@orange.fr
f gaeccambon

-  **GAEC DE PIERRE LONGUE**
2 rue de la Ramasse - Lanslebourg
73480 VAL CENIS
@ jeanmichel.gravier@orange.fr

Fromage lactique au lait cru de brebis

-  **GAEC DE LA GREFFINE Le Brebinou**
Rue Saint-Etienne
73480 BESSANS
@ lagreffine@hotmail.com
f fromagerie lagreffine
gaec-de-la-greffine-my.weecoop.org

-  **BERGERIE DE LA ROUYE Mi-affiné de brebis**
120 chemin de la Rouye
26190 BOUVANTE
@ bergeriedelarouye@hotmail.com
f bergeriedelarouye
www.bergeriedelarouye.com

-  **GAEC BERGERIE DES 2 SAVOIE Brique**
Route de l'Adret
73590 FLUMET
@ mattamelina@gmail.com
f Bergerie des 2 savoie


Tomme pur brebis

-  **FERME DES LACAUNES Tomme de brebis bio**
257 chemin de la Viria
69440 CHABANIERE
@ gaecdeslacaunes@gmail.com
f ferme des lacaunes
-  **GAEC BERGERIE DES 2 SAVOIE Tommette de brebis**
Route de l'Adret
73590 FLUMET
@ mattamelina@gmail.com
f Bergerie des 2 savoie

Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours

-  **LA CHEVRERIE DE CHOISY Crottin demi sec**
71 chemin des Bourgeois
74330 CHOISY
@ aureore.mossiere@gmail.com

-  **GAEC FROMAGERIE REUSS Cabécou "Le Volcanique"**
La Bruyère
15170 JOURSAC
@ wolfgang.reuss@nordnet.fr

-  **BERNE FRANCIS**
415 chemin de Savary
42220 THELIS LA COMBE
@ francis.berne@gmail.com

-  **CHEVRERIE PIERRE A LAYA Galet affiné**
550 route des Champs
74300 ARACHE LA FRASSE
@ contact@chevreriepierrealaya.fr
f Chèvrerie de la Pierre à Laya
http://chevreriepierrealaya.com

Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours

-  **GAEC FROMAGERIE REUSS Cabécou "Le Volcanique"**
La Bruyère
15170 JOURSAC
@ wolfgang.reuss@nordnet.fr

-  **FERME DES 3 CASCADES Petit Crouzet bio**
Le Crouzet
43150 CHADRON
@ chevrier@fermedestroiscascades.fr

-  **LA FERME «CHEZ ROBE»**
228 route de la Folleuse
74380 LUCINGES
@ lesbiquetscontemplatifs@wanadoo.fr

Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours

-  **FROMAGERIE DE LAUDINE Brique de Laudine**
Chauliat
63340 SAINT GERMAIN -LEMBRON
@ picblandine1983@gmail.com
f Fromagerie de Laudine

-  **CHÈVRERIE DES OLIVIERS Crottin de chèvre**
Lignat, route de Billom
63800 ST GEORGES/ALLIER
@ ds63000@gmail.com
www.domainedesoliviers63.fr

-  **LA FERME DE L'ENTREMONT Brique de chèvre fermière**
842 route de Bémont
74340 SAMOENS
@ dclfo74@hotmail.fr
f La ferme de l'Entremont

Fromage pur chèvre de plus de 100 g affiné de 15 à 21 jours

-  **FERME DE MONTMOULARD Pyramide de chèvre crémeuse**
Montmoulard
07470 COUCOURON
@ van.07@live.fr
http://montmoulard.free.fr

-  **FROMAGERIE DE LAUDINE Crottin de Laudine**
Chauliat
63340 SAINT GERMAIN -LEMBRON
@ picblandine1983@gmail.com
f Fromagerie de Laudine

-  **GAEC FROMAGERIE REUSS Briquette «le Volcanique»**
La Bruyère
15170 JOURSAC
@ wolfgang.reuss@nordnet.fr

Tomme pur chèvre

-  **GAEC DE PIERRE LONGUE**
2 rue de la Ramasse - Lanslebourg
73480 VAL CENIS
@ jeanmichel.gravier@orange.fr

-  **LA FERME DE L'ENTREMONT**
842 Route de Bémont
74340 SAMOENS
@ dclfo74@hotmail.fr
f La ferme de l'Entremont

Yaourt fermier nature au lait de vache

-  **EARL DE LA FERME DES TERRES CREUSES**
Jalennes
63490 BROUSSE
@ lesterrscrules@orange.fr
f La ferme des terres creuses

-  **GAEC FERME RULLIER**
Chemin de Crousaz
73700 BOURG ST MAURICE
@ ferme-rullier@orange.fr
www.ferme-rullier.fr

-  **GAEC LES PERCE NEIGE**
1283 A Route d'Argis
01230 ARANDAS
@ gaec.lesperceneige@orange.fr
ramequinbugiste.com



Découvrez les "Fermiers d'Or" 2020-2021 !

Ce sont des agriculteurs d'Auvergne-Rhône-Alpes, qui cultivent, élèvent et transforment leur production dans leur exploitation, en alliant respect des savoir-faire locaux traditionnels et sens de l'innovation.

Ils ont fait le choix de soumettre leurs produits au jugement d'un jury composé de consommateurs encadrés par des professionnels. Ce concours est organisé par la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes.

Parmi les 250 produits en compétition, 104 ont été distingués. 82 producteurs fermiers ont obtenu une médaille de premier prix, deuxième prix ou troisième prix.

Alors, n'hésitez pas, faites leur confiance et savourez des produits fermiers de qualité et locaux !

Le concours régional Fermier d'Or bénéficie du soutien financier de



MINISTRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'AGROALIMENTAIRE

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

**BANQUE
POPULAIRE
AUVERGNE RHÔNE ALPES**



Fermier d'Or

www.fermiendor.fr