



MILITANT DU GOÛT

Célébrons le meilleur des saveurs gardoises avec « Le Gard, Militant du Goût »

Soyons gourmands, consommons gardois !

Comme chaque fin d'année, le Conseil départemental met à l'honneur les meilleurs artisans des métiers de bouche du Gard récompensés lors du concours « Gard Gourmand ». C'est l'occasion, pour la collectivité de valoriser les produits d'excellence de notre territoire et d'encourager une consommation de proximité qui favorise l'économie locale.

Publié le 04/12/2023 -- Temps de lecture: 10 minutes



Des produits d'exception issus de chacun de nos territoires pour sublimer les fêtes

Il y a forcément un « médaillé » près de chez vous !

Avec 40 nouvelles entreprises présentes au concours, l'intérêt des établissements gardois pour la démarche « Le Gard, Militant du Goût », ne fait qu'augmenter au fil des ans.

Cette année 127 artisans gardois ont présenté 499 produits au concours « Gard Gourmand ».

151 produits ont été médaillés (51 or, 50 argent et 50 bronze). Ces récompenses valorisent, la qualité du produit, le respect de la saisonnalité et le travail en circuits courts.

Pour retrouver les médaillés proches de chez vous, consultez la carte interactive à disposition sur le site militantdugout.gard.fr

Parole d'élues

A travers la démarche « Le Gard, Militant du Goût », et sa politique en faveur de l'accès de tous à une alimentation de qualité, le Conseil départemental s'engage, pour la promotion des différents terroirs gardois et la consommation en circuit court. Le concours « Gard Gourmand », permet à la fois la reconnaissance du patrimoine gastronomique et la valorisation des femmes et des hommes qui le font vivre. Le Gard possède de très nombreux produits d'excellence, appréciés et reconnus. Merci aux ambassadeurs du territoire : artisans, agriculteurs, éleveurs, restaurateurs, traiteurs qui s'emploient à les sublimer au quotidien.

Françoise LAURENT-PERRIGOT

Présidente du Conseil départemental du Gard

-

Cathy CHAULET

Vice-présidente déléguée à l'Agriculture et à la Qualité alimentaire

Une volonté commune de valoriser les savoir-faire gardois

Tout au long de l'année, la démarche « Le Gard, Militant du Goût », est animée sur le terrain par le Conseil départemental du Gard, la Chambre de commerce et d'industrie, 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. Ils se réunissent chaque mois pour préparer le concours et faire vivre la démarche au plus près des attentes des artisans et des consommateurs gardois.

Depuis quelques années, les produits emblématiques du Gard, tels que l'oignon doux des Cévennes, le taureau de Camargue, les olives et huiles d'olive de Nîmes, ou encore la figue de Vézénobres et depuis peu le vin rosé de Tavel, reconnus par la labellisation « Sites remarquables du goût », contribuent également au rayonnement de la démarche.

Au-delà des frontières gardoises, le Conseil départemental redouble d'efforts pour faire résonner ses exigences de qualité. Sa participation au prochain Salon international de l'agriculture en 2024 illustre pleinement cette ambition.

Pour les fêtes, sur nos tables mettons en avant nos produits locaux et les savoir-faire gardois.

Le Guide des Médaillés et des Saveurs qui répertorie chaque année les produits labellisés « Le Gard, Militant du Goût » sera disponible en ligne au mois de décembre sur militantdugout.gard.fr



Conseil départemental du Gard

Lundi au vendredi

- *Hôtel du département : de 8h00 à 17h00*
- *Maison départementale : de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00*
- *Standard Tél.: 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.*

2 rue Guillemette - 30044 Nîmes Cedex 9

04 66 76 76 76