



MILITANT DU GOÛT

« Le Gard, Militant du Goût » : résultats du Concours Gard Gourmand 2024, millésime 2025

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

Publié le 14/11/2024 -



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, l'association Bienvenue à la ferme et la Fédération Civam du Gard 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 2025 : 166 médailles ont été décernées dont 56 d'or, 57 d'argent et 53 de bronze

- [Découvrez la liste des primés du concours Gard Gourmand 2024 ici.](#)

1 entreprise a obtenu 4 médailles : Ma p'tite Boulange de Nathalie Sanchis et Garric Courdier de Junas et Mus, 1 or, 1 argent, 2 bronze

17 entreprises ont obtenu 3 médailles et 31 entreprises en ont obtenu 2.

5 prix d'excellence : note 20/20

- Tomme de chèvre, Émilie MAGREZ, La Chèvrerie d'Émilie à ROQUEMAURE
- Petit chèvre Bio, Alexandre FLOUTIER, La Ferme de Puech Cabrier à UCHAUD
- Sirop de thym bio, Annabelle GUIBAUD, La P'tite Cévenole à SALINDRES
- La tradition, Hervé GIANNOLI, Le Moulin Cévenol à ALÈS
- Caramiel, Chantal ARNOUX, Les Ruchers de l'Uzège à SANILHAC-SAGRIÈS

Cette année, ce sont 142 concourants, artisans, traiteurs, commerçants, restaurateurs et agriculteurs gardois, qui ont fait déguster 478 produits au jury après s'être inscrits sur le site militantdugout.gard.fr au mois de juin dernier.

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 terroirs gardois.

Le concours « Gard Gourmand », permet à la fois la reconnaissance du patrimoine gastronomique et la valorisation des hommes et des femmes qui le font vivre.

Le Gard est riche de produits d'excellence, appréciés et reconnus. Il est de notre devoir de les promouvoir, surtout en cette période de crise agricole, afin de préserver et valoriser notre patrimoine.

Merci aux ambassadeurs du territoire : artisans, agriculteurs, éleveurs, restaurateurs, traiteurs qui s'emploient à sublimer nos produits au quotidien. »



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 ?

192 jurés issus de tous les milieux professionnels et sociaux sur l'ensemble du territoire se sont réunis durant 4 jours (du 1 au 4 octobre dernier) au Purple Campus d'Alès, Centre de Formation des Apprentis de la CCI afin de tester 504 produits.

Cette année, 98 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 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.

Savourez le Gard !

Comme chaque année, le mois de décembre sera l'occasion pour le Conseil départemental du Gard 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 or 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 2024 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

■ *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