Nîmes, le 20 février 2019

FICHE PRESSE

« Gard Gourmand » : un concours pour valoriser le patrimoine gastronomique gardois

Suite au 26ème concours « Gard Gourmand » qui s'est déroulé du 3 au 5 octobre dernier dans les locaux du Centre de Formation des Apprentis à Alès (CFA), une cérémonie de remise des prix est organisée ce mercredi 20 février 2019, à partir de 18h, au Restaurant Inter Administratif (RIA).

Cette soirée récompense les meilleurs professionnels des métiers de bouche de l'année 2018.
25 professionnels des métiers de bouche ont concouru pour la 1ère fois, cette année 2018 et ont remporté un tiers des médailles.

144 jurés ont ainsi sélectionné les produits selon un cahier des charges rigoureux. 429 produits ont été présentés par 110 producteurs, artisans et restaurateurs.

Au final, ce sont 37 médailles d'or, 36 médailles d'argent et 39 médailles de bronze qui ont été attribuées à 69 professionnels pour leurs produits d'excellence.

« Militant du Goût », qu'est que c'est ?

Depuis 2002, **sous l'impulsion du Département et aux côtés des Chambres consulaires gardoises**, une véritable stratégie de marque a été construite pour le département et dans l'objectif de développer l'activité agricole et touristique en circuits courts en positionnant la promotion des produits agro-alimentaires comme une ambition prioritaire.

Cela s'est traduit par la création de la signature « Militant du Goût » qui contribue à la dynamique de valorisation de notre patrimoine gastronomique en facilitant la reconnaissance et la promotion des produits d'excellence du Gard.

Aujourd'hui, le label « Militant du goût » concerne 550 adresses, 238 agriculteurs, 105 artisans, 75 restaurateurs, 12 boutiques de terroirs, 70 caveaux et cavistes et 7 brasseries.

Cette démarche est un **véritable outil de développement local**, **un moteur pour l'aménagement du territoire par le maintien d'emplois locaux et un garant pour la protection de l'environnement.** C'est une garantie pour le consommateur d'acheter des produits typiques du terroir, de qualité optimale, en toute saisonnalité, cultivés dans le respect de l'environnement.

DEPARTEMENT DU GARD/ direction de la communication
contact presse : samya alaoui : 0777 95 23 32 / 04 66 76 76 05 / samya.alaoui@gard.fr

Les nombreux partenaires génèrent un nombre considérable d'emplois non délocalisables :

- Près de 2 000 emplois directs
- Près de 11 000 emplois induits dans le secteur agricole
- Près de 15 000 emplois saisonniers.

« Militant du Goût » satisfait à une triple exigence :

- l'engagement du producteur ou de l'artisan dans une démarche collective,
- la provenance d'un terroir identifié,
- la garantie de qualité.

L'ensemble doit se conformer à une charte d'authenticité.

Ce label regroupe : *(arrêté en novembre 2017)*

Les AOP et IGP :

Vins d'Appellations d'Origines Contrôlées ou Protégées (AOC-AOP)
Vin Clairette de Bellegarde, Vin Costières de Nîmes, Vin Côtes du Rhône, Vin Côtes du Vivarais, Vin de Tavel, Vin du Languedoc, Vin Duché d'Uzès, Vin de Lirac et Vin Pic Saint Loup.
Vins d'Identifications Géographiques Protégées (IGP)
Vin Coteaux du Pont du Gard, Vin des Cévennes, Vin du Gard, Vin Pays d'Oc et Vin Sable de Camargue.

Produits du terroir : Appellation d'Origine Contrôlées ou Protégées (AOC-AOP)

Bleu des Causses, Châtaigne d'Ardèche, Huile d'Olive de Nîmes, Huile d'Olive de Provence, Olive de Nîmes, Pélardon, Picodon, Roquefort, Taureau de Camargue, Oignons Doux des Cévennes.

Produits du terroir : Identifications Géographiques Protégées (IGP)
Fraise de Nîmes, Miel de Provence, Miel des Cévennes, Poulet ou Chapon des Cévennes, Riz de Camargue et Volaille du Languedoc.

Les produits typiques et médaillés :
Brandade de Nîmes, Truffe, Pastis bleu, Fleur de sel de Camargue, Asperge des sables, Pomme Reinette du Vigan, les produits médaillés au concours « Gard Gourmand » pendant les trois années suivant la médaille, les produits de l'artisanat (fabriqués par les artisans engagés à respecter le cahier des charges), les pains gardois dont le Raspaillou (pain bio) et Lou Pan d'Oc, les petits pâtés nîmois, le Caladon, les tartes aux fruits de saison, le pâté cévenol, la bûche de Noël gardoise, l'Agrillade Saint-Gilloise, la tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes, le boudin noir à l'oignon doux des Cévennes, la briquette Grand'Combienne, le macaron à la fraise de Nîmes.

Tous les produits issus de l'agriculture biologique, les produits labellisés « Bienvenue à la Ferme » (si le producteur a signé la Charte Militant du Goût).

Le « Gard, territoire bio », c'est :

- le 2ème département français en surface viticole en Occitanie
- le 3ème département français en terme de producteurs bio avec 924 exploitations
- leader national du développement des produits biologiques en restauration collective
- le 11ème Département français en part de surface bio avec plus de 17% des terres
- 239 entreprises de transformation, commerciales et artisanales bio
- 40 magasins spécialisés en vente de produits bio dans le Gard.

Le Départemental aura consacré, en 2018, 214 250 € pour la démarche « Militant du Goût » en direction des partenaires et du public, pour la promotion et la communication.

Une cérémonie qui se déroule dans un lieu pas choisi au hasard :
Ce soir, le buffet se déroule au Restaurant Inter-Administratif (RIA) lui-même labellisé Militant du goût.

Le RIA en quelques chiffres :
. 143 000 repas servis en 2018 au RIA préparés sur place quotidiennement.
. 17 collaborateurs dont 7 cuisiniers, 2 pâtissiers, 1 plongeur et 5 employées de restaurant.
. 21 administrations conventionnées.
. 123 000 petits pains individuels "Raspaillou" fabriqués et livrés encore chaud tous les jours par la boulangerie DIGE (Médaille d'or sur ce produit cette année). Début de notre collaboration janvier 2017.

Vous trouverez dans le guide ci-joint les produits classés dans les catégories suivantes : Pains & Spécialités, Charcuteries & Plats cuisinés, Accompagnements, Fromages & Boissons et Desserts & Douceurs.

Au fil des pages, vous découvrirez :

. Les médaillés (OR, ARGENT et BRONZE)
. la Carte des destinations

Les produits présentés par secteur gardois :
. Vidourle Camargue
. Garrigue & Costière
. Cévennes Piémont
. Causses Aigoual Cévennes
. Uzège Pont du Gard
. Côte du Rhône gardoise
et
. Les labels et les logos
. Les démarches qualifiantes
. Les produits labellisés Militant du Goût
. Le vignoble gardois
. Index des communes
. Charte d'authenticité

LE GARD
DÉPARTEMENT
www.gard.fr

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GARD

Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
Gard

CCI GARD

LE GARD
DÉPARTEMENT
GARD TOURISME
www.tourismegard.com

Sud
de
France

BIENVENUE
à la
ferme

RESTAURANT
Inter-Administratif