

« Le Gard, Militant du Goût »

**RESULTATS
CONCOURS
GARD
GOURMAND
2023**

Millésime 2024

**151 MEDAILLES ATTRIBUEES A 93 ENTREPRISES EN 2023
MILLESIME 2024**

Contactez

**LA DAT – SERVICE TOURISME ET ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE
Tél. 04 66 05 42 23 – concoursgardgourmand@gard.fr**



151 produits récompensés et 93 artisans récompensés lors du 31ème concours Gard Gourmand « millésime 2024 »

	Or	Argent	Bronze	
Accompagnements & Fromages	5	5	6	16
Boissons	9	8	8	25
Charcuteries & Plats cuisinés	13	13	14	40
Pains & Spécialités	9	8	8	25
Desserts & Douceurs	15	16	14	45
	51	50	50	151
<i>dont nouvelles entreprises</i>	15	12	14	41

Nom commercial	Prénom responsable du produit	Nom responsable du produit	Nom de l'enseigne	Ville	Téléphone	Médaille
Caillette chaude d'effilochée d'agneau en jus corsé	Rodolphe	BELINGUIER	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	OR
Pain à la bière	Laurent	COMBE	AU PARADIS DES GOURMANDS	GARONS	04 66 70 19 99	OR
Fougasses aux grattons	Bastien	DIZIER	AUX PAINS BEUCAIROIS	BEUCAIRE	06 48 79 24 90	OR
Galette frangipane	Bastien	DIZIER	AUX PAINS BEUCAIROIS	BEUCAIRE	06 48 79 24 90	OR
La source divine	Johanna	ELAMI	BELLEGARD'ELFE-BRASSERIE ARTISANALE DE BELLEGARDE	BELLEGARDE	06 66 03 32 55	OR
Sonorites gauloises	Johanna	ELAMI	BELLEGARD'ELFE-BRASSERIE ARTISANALE DE BELLEGARDE	BELLEGARDE	06 66 03 32 55	OR

Gardianne de taureau aop	Théo	CUADRADO	BOUCHERIE CUADRADO	VALLABRÈGUES	04 66 18 11 38	OR
Fromage de tête	Hugues	RIBES	BOUCHERIE RIBES	SAINT-HILAIRE-DE-BRETHMAS	07 70 69 92 00	OR
Meduz blanche bio	Christophe	FRESQUET	BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	OR
Galéjade triple	Matthieu	COLLOMP	BRASSERIE LA BARBAUDE	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	OR
Nougat tendre gourmand	Marie	CHARRETIER	CHARRETIER APICULTURE	SAINT-GERVASY	06 08 89 26 15	OR
Cartagène	François	COLLARD	CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS	BEAUCAIRE	04 66 59 46 10	OR
Chocolat noir 70% cacao Chuao - Venezuela	Éric	COMTE	COMTE AVEC UN "AIME" - CHOCOLATIER BEAN TO BAR	CABRIÈRES	06 22 20 12 51	OR
Cake au citron	Cyrille	CHARPENTIER	DES GÂTEAUX ET NOUS...	UZÈS	04 66 22 15 84	OR
Camisard chuca-raca	Antoine	RESTENCOURT	DISTILLERIE DES CAMISARDS	LES SALLES-DU-GARDON	09 51 47 68 91	OR
Terrine d'agneau aux olives	Thibault	DOMBRY	ELEVAGE DOMBRY	MEYNES	06 40 34 98 91	OR
Cabécou	Olivier	RIGOTARD	FROMAGERIE DES LOUBES	MONTIGNARGUES	04 66 81 75 67	OR
Le gardon	Sergio	DELMAS	GAOZA	AVÈZE	06 67 05 63 79	OR
Brioche de Noël	Clément	BELLEGARDE	GUEULE DE PAIN	ALÈS	04 66 43 68 05	OR
Marmelade d'oranges de Congénies	Frédéric	FONTVIEILLE	LA CUIILLÈRE GOURMANDE	CONGÉNIES	04 68 82 95 91	OR
Crème glacée la romaine	Simon	VILARET	LA DOLCEZZA	NÎMES	06 08 73 73 07	OR
Fougasse d'Aigues-Mortes	Rachel - Rolande	BINET	LA FABRIQUE À PÂTES	LE GRAU-DU-ROI	06 13 18 46 06	OR
Saucisse sèche pur porc	Anthony	VERRECCHIA	LA FERME BEAUREGARD	MARGUERITTES	06 25 04 56 48	OR
Jambon sec	Bruno	VERRECCHIA	LA FERME CHARCUTIÈRE DES COSTIÈRES	MARGUERITTES	06 12 36 87 76	OR
Tourte du sud	Christophe	CAYUELAS	LA PESCALUNE - CAYUELAS CHRISTOPHE	MOUSSAC	04 66 81 61 76	OR
Poulpe de méditerranée	Denis	BLIN	LA PETITE GARE	VERS-PONT-DU-GARD	04 66 03 40 67	OR
Petit épeautre	Emmanuel	TOMMASI	LA PETITE MAURICE	SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE	07 60 81 60 72	OR
Foie gras mi-cuit des mamour's	Noelle	JULIE	LA SOLEÏADE	ORSAN	06 82 91 73 46	OR

Châtaignier	Xavier	ROUX	LE GRENIER AUX ABEILLES	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 30 69 78	OR
Le diamant au caramel	Edouard	PALLES	LES BISCUITS DE MUMU	BESSÈGES	06 25 32 43 89	OR
Brandade de morue	Yann	FIEVET	LES DÉLICES D'ANDUZE	MASSILLARGUES-ATTUECH	04 66 60 55 20	OR
Miel d'acacia	Raphaël	VIDAL	LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES	LAVAL-PRADEL	06 62 75 69 66	OR
Miel de lavande	Raphaël	VIDAL	LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES	LAVAL-PRADEL	06 62 75 69 66	OR
Tarte macaron chocolat framboise	Anthony	MARANDON	LES MACARONS D'ANTHONY	UZÈS	06 78 58 42 05	OR
Aïoli	Charly	BAEZA	LES POISSONS D'ARGENT	AIGUES-MORTES	06 77 92 32 60	OR
Mignon de veau, ravioles aux champignons sauvages et foie gras, poêlée de champignons et son jus truffé	Nathan	HENCK	LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT	UZÈS	04 66 63 44 67	OR
Tartelette pomme granny et avocat	Nathan	HENCK	LOGGIA TRAITEUR & RESTAURANT	UZÈS	04 66 63 44 67	OR
Le renouveau	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	MA P'TITE BOULANGE	JUNAS	06 16 36 29 99	OR
Ecureuil	Jérôme	LUCCIONI	MAISON LUMEN	BEZOUCE	04 66 57 20 71	OR
Le pain camarguais	Manuel	GONZALEZ	MAISON TAMISIER	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	OR
Pâté en croûte " pintade fermière et morilles "	Laurent	SCHENKELS	MAMIE CÔTELETTE	CAVILLARGUES	07 60 03 03 38	OR
Fougasse d'Aigues-Mortes	Nathanaël	MARTIN	MARTIN NATHANAËL	L'ESTRÉCHURE	04 66 44 71 75	OR
Nectar d'abricots orangered	Géraldine	ARNAUD	MAS D'ESPIARD-HISTOIRES D'A	VALLABRÈGUES	06 08 93 73 85	OR
Huile d'olive l'authentique goût à l'ancienne	Fabien	JEANJEAN	OLIVERAIE JEANJEAN	SAINT-GILLES	04 66 87 42 43	OR
Caramel beurre salé	Sandrine	CLAUZEL	PÂTISSERIE LA BOMBINE DE SANDRINE	GARRIGUES-SAINTE-EULALIE	06 09 81 67 23	OR
Charlotte 3 chocolats	Sandrine	CLAUZEL	PÂTISSERIE LA BOMBINE DE SANDRINE	GARRIGUES-SAINTE-EULALIE	06 09 81 67 23	OR
Tartelette muria	Fayçal Cherif	BOUAIDOUN	PÂTISSERIE LES 3 MOULINS	CALVISSON	06 89 79 05 04	OR
Truite fumée	Frédéric	CAMPLO	PISCICULTURE DU COULAROU	LE VIGAN	06 61 25 01 32	OR
Tapenade noire	Christophe	LANDAIS	RESTAURANT L'ENCIERRO	LE GRAU-DU-ROI	04 66 88 39 96	OR
Sirop au safran de Camargue	Yves	TEXIER	SAFRAN DE CAMARGUE	POULX	06 11 21 56 59	OR

Bière blonde à la châtaigne	Daniel	MATHIEU	VERFEUILLE	GÉNOLHAC	04 66 61 10 98	OR
Pain de seigle aux cranberries	Albert	DORNBIERER	ADOR LE PAIN CALVISSON	CALVISSON	04 66 57 59 07	ARGENT
Sel de Camargue "le gitan" pot 200g	Nicolas	ESCOBAR	ATELIER DU SEL CAMARGUE	SAINT-GILLES	06 34 27 40 98	ARGENT
Pâté-croûte au poisson	Rodolphe	BELINGUIER	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	ARGENT
Fiffre	Laurent	COMBE	AU PARADIS DES GOURMANDS	GARONS	04 66 70 19 99	ARGENT
Fougasse	Laurent	COMBE	AU PARADIS DES GOURMANDS	GARONS	04 66 70 19 99	ARGENT
Glace safran d'Anduze	Yoann & Ritsuko	GODZIK	AU PETIT BONHEUR	SAINT-JEAN-DU-GARD	04 66 85 11 92	ARGENT
Miel de châtaignier	Luc	SILHOL	AU RUCHER CÉVENOL	COURRY	04 66 24 37 70	ARGENT
Foie gras fleur de sel et cartagène	Michel	JEAN	BOUCHERIE CHEZ MICHEL	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	ARGENT
Pâté à l'andouillette de Vallabrègues et poivre vert	Théo	CUADRADO	BOUCHERIE CUADRADO	VALLABRÈGUES	04 66 18 11 38	ARGENT
Caillette aux herbes	Hugues	RIBES	BOUCHERIE RIBES	SAINT-HILAIRE-DE-BRETHMAS	07 70 69 92 00	ARGENT
Brune	Stéphane	GALET	BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE	AVÈZE	06 12 29 94 52	ARGENT
Meduz triple grain	Christophe	FRESQUET	BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	ARGENT
La gervoise ambrée	Marc & Cathy	ETIENNE	BRASSERIE ETIENNE	SAINT-GERVAIS	06 62 88 03 71	ARGENT
Bzzz bzz	Matthieu	COLLOMP	BRASSERIE LA BARBAUDE	BOUILLARGUES	04 66 05 72 17	ARGENT
Coffcak café d'Indonésie	Mike	MOLLMANN	CAFÉS GORILLE	CALVISSON	06 24 58 91 57	ARGENT
Miel de lavande de Provence	Marie	CHARRETIER	CHARRETIER APICULTURE	SAINT-GERVASY	06 08 89 26 15	ARGENT
Picholines de Pays	Pierre	CHABERT	DIFFUSION CHABERT	VERS-PONT-DU-GARD	04 66 72 77 79	ARGENT
Verveine	Claire	CLAVEL	DOMAINE CLAVEL	SAINT-GERVAIS	04 66 82 78 90	ARGENT
Cartagène ambrée	Samuel & Claude	CHARDONNAUD	DOMAINE DES VIEUX FONDRES	SAVIGNARGUES	04 66 83 43 88	ARGENT
Blanquette de brebis	Thibault	DOMBRY	ELEVAGE DOMBRY	MEYNES	06 40 34 98 91	ARGENT
Terrine de brebis au curry	Thibault	DOMBRY	ELEVAGE DOMBRY	MEYNES	06 40 34 98 91	ARGENT
Berlingot violette	Jean	FULLANA	FABRIQUE ARTISANALE AUTREFOIS...	MILHAUD	04 66 27 56 62	ARGENT

Confiture d'olives noires	Olivier	RIGOTARD	FROMAGERIE DES LOUBES	MONTIGNARGUES	04 66 81 75 67	ARGENT
Le petit nîmois	Olivier	RIGOTARD	FROMAGERIE DES LOUBES	MONTIGNARGUES	04 66 81 75 67	ARGENT
Couronne	Clément	BELLEGARDE	GUEULE DE PAIN	ALÈS	04 66 43 68 05	ARGENT
Pâté croûte aux épices douces	Jérôme	BLONDEAU	LA BOUCHERIE DU PONT	REMOULINS	06 03 60 34 69	ARGENT
Galette des rois	Rachel - Rolande	BINET	LA FABRIQUE À PÂTES	LE GRAU-DU-ROI	06 13 18 46 06	ARGENT
Saucisson pur porc	Anthony	VERRECCHIA	LA FERME BEAUREGARD	MARGUERITTES	06 25 04 56 48	ARGENT
Fougasse au chorizo	Christophe	CAYUELAS	LA PESCALUNE - CAYUELAS CHRISTOPHE	MOUSSAC	04 66 81 61 76	ARGENT
Sirop de rose	Annabelle	GUIBAUD	LA P'TITE CÉVENOLE	SALINDRES	06 77 39 44 07	ARGENT
Vase d'Anduze noir	Cyril	ZAGARRIGO	LE FOURNIL D'ANDUZE	ANDUZE	04 66 61 75 91	ARGENT
Graulen de taureau	Jérôme	PRAT	LE GRAU GOURMAND	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 87 07	ARGENT
Palmier	Hervé	GIANNOLI	LE MOULIN CÉVENOL	ALÈS	04 66 52 33 21	ARGENT
Macaron d'antan au chocolat et à la cerise	Edouard	PALLES	LES BISCUITS DE MUMU	BESSÈGES	06 25 32 43 89	ARGENT
Macaron à l'anis	Anthony	MARANDON	LES MACARONS D'ANTHONY	UZÈS	06 78 58 42 05	ARGENT
Douceur d'Illana	Nathalie & Garric	SANCHIS & COURSIER	MA P'TITE BOULANGE	JUNAS	06 16 36 29 99	ARGENT
Brioche à la fleur d'oranger	Saida	NEFFATI	MAISON AMARA	NÎMES	06 78 89 16 08	ARGENT
Boudin blanc aux cèpes	Laurent	SCHENKELS	MAMIE CÔTELETTE	CAVILLARGUES	07 60 03 03 38	ARGENT
Gardianne de taureau	Chrystelle	BROUILLET	MANADE DU JONCAS	SAINT-ANDRÉ- D'OLÉRARGUES	06 76 59 76 88	ARGENT
Campagne	Clément	TIBERGHIE	MASA MAMA BOULANGERIE BIO ET VIVANTE	NÎMES	09 51 62 46 83	ARGENT
Campagne graines	Clément	TIBERGHIE	MASA MAMA BOULANGERIE BIO ET VIVANTE	NÎMES	09 51 62 46 83	ARGENT
Voyage camarguais	Fayçal Cherif	BOUAIDOUN	PÂTISSERIE LES 3 MOULINS	CALVISSON	06 89 79 05 04	ARGENT
L'originale brandade de Nîmes fraîche 200g Raymond Geoffroy	Magali	COUDÈNE	RAYMOND GEOFFROY	NÎMES	04 66 60 59 39	ARGENT
Tartelette tatin à l'oignon des cévennes version salée	Gaëlle	BESSE	RESTAURANT LE POTAGER	NÎMES	04 66 40 09 51	ARGENT

Préparation culinaire de miel et de safran	Yves	TEXIER	SAFRAN DE CAMARGUE	POULX	06 11 21 56 59	ARGENT
Aladin	Florent	FRIZON	SARL FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	ARGENT
Millefeuille cévenol	Florent	FRIZON	SARL FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	ARGENT
Pop's	Florent	FRIZON	SARL FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	ARGENT
Rouille graulenne	Jean-Philippe	CREICHE	TRAITEUR CREICHE	LE GRAU-DU-ROI	06 08 83 59 17	ARGENT
Tapenade noire	Jean-Philippe	CREICHE	TRAITEUR CREICHE	LE GRAU-DU-ROI	06 08 83 59 17	ARGENT
Velours de vinaigre tomate basilic	Corinne	ROMEUF	100 THÉS & PLANTES	VERS-PONT-DU-GARD	06 31 80 87 88	BRONZE
Mille feuilles pomme-spéculos	Albert	DORNBIERER	ADOR LE PAIN CALVISSON	CALVISSON	04 66 57 59 07	BRONZE
Pâté-croûte Venaison	Rodolphe	BELINGUIER	AU GARD'MANGER	MANDUEL	04 11 83 25 60	BRONZE
Miel de lavande	Luc	SILHOL	AU RUCHER CÉVENOL	COURRY	04 66 24 37 70	BRONZE
Foie gras gravlax aux 4 épices	Cédric	DOUCHIN	AUBERGE GARDOISE	VALLÉRARGUES	04 66 72 72 72	BRONZE
Macaron framboise	Bastien	DIZIER	AUX PAINS BEAUCAIROIS	BEAUCAIRE	06 48 79 24 90	BRONZE
Cookies cranberries - flocons d'avoine bio	François	JACQUES	BISCUITERIE ARTISANALE DE SOMMIÈRES	SOMMIÈRES	06 42 39 86 21	BRONZE
Saumon fumé	Michel	JEAN	BOUCHERIE CHEZ MICHEL	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	BRONZE
Veau à la provençale	Michel	JEAN	BOUCHERIE CHEZ MICHEL	SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE	04 66 35 12 32	BRONZE
Rouss ô miel	Stéphane	GALET	BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE	AVÈZE	06 12 29 94 52	BRONZE
Meduz happy spring	Christophe	FRESQUET	BRASSERIE ARTISANALE MEDUZ	MÉJANNES-LÈS-ALÈS	04 66 86 58 09	BRONZE
Bière ambrée bio de la Vaunage	Régis	BRIGAUD	BRASSERIE DE LA VAUNAGE	BOISSIÈRES	07 50 92 35 62	BRONZE
Bière blonde bio de la Vaunage	Régis	BRIGAUD	BRASSERIE DE LA VAUNAGE	BOISSIÈRES	07 50 92 35 62	BRONZE
Faisselle au lait cru entier de chèvre	Lydie	MENIER	CHÈVRERIE DES GARRIGUES	CABRIÈRES	06 67 73 90 51	BRONZE
Fromage demi-sec	Lydie	MENIER	CHÈVRERIE DES GARRIGUES	CABRIÈRES	06 67 73 90 51	BRONZE
Plein sud	Aglaé	MAUREL	CIDRERIE PÉPINE	VERGÈZE	06 07 55 35 68	BRONZE

Terrine de porc aux deux poivrons	Camille	GASCON	CONSERVERIE LES TROIS FRÈRES	THÉZIERS	06 40 46 60 04	BRONZE
D'Uzès à Paris	Cyrille	CHARPENTIER	DES GÂTEAUX ET NOUS...	UZÈS	04 66 22 15 84	BRONZE
Confiture de figues bio	Olivier	KLEIN	DOMAINE LA RÉMÉJEANNE	SABRAN	04 66 89 44 51	BRONZE
Petite douceur	Elsa	TARDIEU FERRAND	DOMAINE TARDIEUFERRAND	ARGILLIERS	06 27 75 21 61	BRONZE
Pur jus de pomme poire	David	SEVE	EARL MAS DU SOLEIL	BEAUCAIRE	04 66 59 06 54	BRONZE
Huile d'olive picholine du Gard fruité noir bio, cuvé du père Julian	Benoit	BAPTISTE	EXPLOITATION JB	BEZOUCÉ	06 22 43 35 36	BRONZE
Tapenade verte	Benoit	BAPTISTE	EXPLOITATION JB	BEZOUCÉ	06 22 43 35 36	BRONZE
Gourmandass	Clément	BELLEGARDE	GUEULE DE PAIN	ALÈS	04 66 43 68 05	BRONZE
Biscuits salés au malt d'orge épuisé et au comté	Cédric	CADAUREILLE	LA BELLE DRÊCHE	SOMMIÈRES	06 63 78 64 20	BRONZE
Pâté de campagne	Jérôme	BLONDEAU	LA BOUCHERIE DU PONT	REMOULINS	06 03 60 34 69	BRONZE
Choco coco	Florent	GARCIA	LA FÉRIA DES PAINS	CAVEIRAC	06 81 61 33 14	BRONZE
Fricandeau cévenol	Didier	CHAMPEIX	LA MAISON DU MIEUX MANGER	CAISSARGUES	04 11 83 51 39	BRONZE
La provençale	Didier	CHAMPEIX	LA MAISON DU MIEUX MANGER	CAISSARGUES	04 11 83 51 39	BRONZE
Gardianne de taureau des mamour's	Noelle	JULIE	LA SOLEÏADE	ORSAN	06 82 91 73 46	BRONZE
Graulen au poulpes	Jérôme	PRAT	LE GRAU GOURMAND	LE GRAU-DU-ROI	04 66 51 87 07	BRONZE
Respectus Panis	Hugo	PETREMANT	LE MOULIN DE DELPH	ALÈS	04 66 60 64 90	BRONZE
Nougat au caramel et fleur de sel de Camargue	Nathalie	DORIN	LE NOUGAT BY MARTIAL	ANDUZE	07 49 13 14 75	BRONZE
Andouillettes	Yann	FIEVET	LES DÉLICIES D'ANDUZE	MASSILLARGUES-ATTUECH	04 66 60 55 20	BRONZE
Miel de châtaignier	Raphaël	VIDAL	LES ESCARGOTS ET RUCHERS DE CASSAGNES	LAVAL-PRADEL	06 62 75 69 66	BRONZE
Entremets au praliné de noix de pécan, chocolat caramel	Justine	DESVAUX	LES JOURS SUCRÉS	BELLEGARDE	06 08 49 25 96	BRONZE
Tarte au citron meringuée	Justine	DESVAUX	LES JOURS SUCRÉS	BELLEGARDE	06 08 49 25 96	BRONZE
Miel d'acacia	Chantal	ARNOUX	LES RUCHERS DE L'UZÈGE	SANILHAC-SAGRIÈS	06 78 28 51 91	BRONZE

Ficelles aux olives de Nîmes	Saida	NEFFATI	MAISON AMARA	NÎMES	06 78 89 16 08	BRONZE
Tourtes du pêcheur	Magali	COUDÈNE	MAISON COUDÈNE	SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS	04 66 60 77 50	BRONZE
Le Provençal	Jérôme	LUCCIONI	MAISON LUMEN	BEZOUCE	04 66 57 20 71	BRONZE
Fougasse aux grattons	Manuel	GONZALEZ	MAISON TAMISIER	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	BRONZE
Navette briochée	Manuel	GONZALEZ	MAISON TAMISIER	BELLEGARDE	06 50 79 44 61	BRONZE
Gâteau des rois	Nathanaël	MARTIN	MARTIN NATHANAËL	L'ESTRÉCHURE	04 66 44 71 75	BRONZE
Velouté glacé de courgettes du Cailar à la menthe	Philippe	NOUGARET	MAURICE	LE GRAU-DU-ROI	07 67 31 79 83	BRONZE
Le boutis de la Vaunage	Fayçal Cherif	BOUAIDOUN	PÂTISSERIE LES 3 MOULINS	CALVISSON	06 89 79 05 04	BRONZE
Brandade aux poivrons	Jérôme	CLÉMENT	POISSONNERIE CLÉMENT JÉRÔME ET SANDRA	UZÈS	06 21 55 65 54	BRONZE
Fougasse d'Aigues-Mortes	Florent	FRIZON	SARL FLORENT FRIZON	SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES	04 66 30 13 75	BRONZE
Sirop de thym	Catherine	ROGER	TERRES D'UZÈS	ARPAILLARGUES-ET-AUREILLAC	06 79 21 64 31	BRONZE
Madeleine	Cyril	LE ROY	TIEKULA.FR	VAL-D'AIGOUAL	06 99 71 06 54	BRONZE