



Excellence  
et  
savoir-faire



 PARIS 2017  
**PRIX D'EXCELLENCE**  
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

# édito

Par la diversité et le nombre de produits agroalimentaires évalués (22 152 en 2016 dans 25 catégories), le Concours Général Agricole n'a pas d'équivalent international. Chaque année, à l'issue d'un processus de sélection rigoureux et indépendant dont l'État garantit l'impartialité, ses jurys composés de professionnels et de consommateurs avertis distinguent, par des Médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze, les meilleurs produits issus du terroir français.

Depuis l'an 2000, les Prix d'Excellence récompensent " les meilleurs des meilleurs " de ces producteurs. Être Lauréat du Prix d'Excellence, c'est avoir obtenu les meilleurs résultats de sa catégorie, à chacune des 3 dernières éditions du Concours. C'est fort logiquement l'une des reconnaissances officielles les plus convoitées par les producteurs et les entreprises agroalimentaires.

Cet ouvrage témoigne de notre reconnaissance collective aux 34 Lauréats 2017 qui, jour après jour et souvent de génération en génération, font de leur métier une passion. Alliant tradition et modernité, créativité et innovation, ils participent au plus haut niveau au rayonnement de la réputation gastronomique de notre pays.

Je vous souhaite un excellent voyage en compagnie de ces producteurs d'exception qui avec la modestie, propre aux grands talents, nous disent " faire leur travail du mieux possible ".

**Benoît Tarche**

Commissaire Général du Concours Général Agricole



PARIS 2017  
PRIX D'EXCELLENCE  
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

## Comment sont attribués les “ Prix d'Excellence ” ?

Il existe un Prix d'Excellence par catégorie de vins ou de produits ayant eu un concours lors de chacune des trois dernières éditions, soit 2014, 2015, 2016 pour les “ Prix d'Excellence 2017 ”.

Dans ces catégories, sont distingués les producteurs dont les savoir-faire permettent d'obtenir, dans la durée, les plus hauts résultats.

À la différence des médailles qui récompensent le niveau qualitatif d'un produit, le « Prix d'Excellence » distingue la régularité dans l'excellence d'un producteur ou d'une entreprise.

Participant à cette “ compétition dans la compétition ”, les producteurs ayant été distingués par une médaille à chacune des 3 dernières éditions du Concours. Un nombre de points leur est attribué, par catégorie, en fonction du niveau des médailles obtenues : 5 points pour une Médaille d'Or, 3 pour une Médaille d'Argent, 1 pour une Médaille de Bronze. Ce total est ensuite divisé par le nombre d'échantillons présentés.

Le “ Prix d'Excellence ” est attribué au producteur ou à l'entreprise ayant obtenu le meilleur score dans la catégorie concernée.

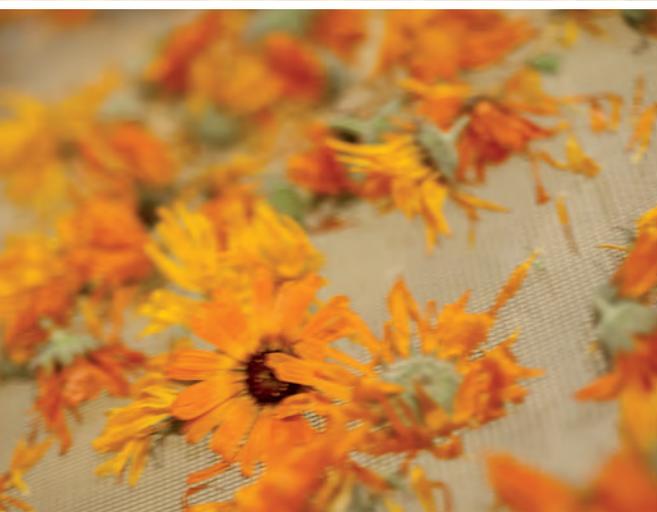




Sud-Est  
Sud-pns

Aromatiques  
d'HOMS

## Des étoiles dans les yeux



**C'**est sur ces hautes terres du Massif Central, au centre du plus méridional des causses, le Larzac, que poussent plantes aromatiques et baies sauvages. C'est là, que les produits de la ferme des Homs puisent leur saveur et leur originalité.

Cette ferme des Homs (ormeau en occitan) fut l'un des bastions du mouvement de résistance à l'extension du camp militaire. En 1981, l'État, abandonnait le projet. Il donnait gérance des lieux à la Société civile des terres du Larzac. Depuis, tout preneur (locataire) d'un bail de carrière s'oblige à une activité agricole.

Le créateur des Aromatiques d'Homs, Pierre-Yves de Boissieu, fils de viticulteurs bourguignons venu soutenir les luttes, s'installa en 1975 pour une vie pastorale. Puis avec sa compagne Maria Möller, il cultiva du thym, de l'origan, de la sauge, de la lavande... Tous les deux se passionnèrent pour les simples, les plantes aromatiques, les fruits, à partir desquels ils élaborèrent une gamme originale de vinaigres, d'apéritifs, d'eaux-de-vie...

Pierre-Yves et Maria prenant leur retraite, un appel à candidatures a été lancé. Marion Renoud-Lias et Romain Debord ont été choisis. Elle, lyonnaise, lui, enfant du pays, imaginaient une vie " à deux ", et à la tête d'une entreprise agricole depuis leur rencontre à l'École d'agronomie de Lyon. La beauté du plateau et l'irrésistible enivrement des senteurs florales ont subjugué ces jeunes ingénieurs. Ils assurent que les médailles obtenues par Les Aromatiques d'Homs au Concours Général Agricole, n'ont pas influencé leur choix, mais que ça a été un « plus »... pour leurs investisseurs.

Début 2016, Marion et Romain ont pris les rênes de l'exploitation. Parmi les conditions de reprise qu'ils ont posées, figure leur accompagnement par Pierre-Yves. Ce dernier n'est donc jamais loin s'il faut superviser la distillation des eaux-de-vie de prunelle ou de gratte-cul, et bien sûr transmettre ses recettes et celles de Maria :

- ◆ L'Églantine des Causses, vin à base de cynorhodon, ce petit fruit rouge sauvage aux notes de pomme, de noix, d'églantier.
- ◆ Le Pastis des Homs, produit phare. À l'anis étoilé et à la réglisse, quinze touches aromatiques se mêlent avec discrétion : thym, romarin, origan, fenouil, sarriette...
- ◆ La Chantelune, apéritif lui-aussi, dont la vivacité du citron tempère l'amertume des racines de gentiane de l'Aubrac.
- ◆ Le Délice de coing qui exalte les parfums du fruit dont nos grands-parents adoraient faire des confitures.
- ◆ Des eaux-de-vie, des vinaigres aromatisés...

Les Aromatiques d'Homs produisent 7 000 bouteilles de pastis et 2 000 bouteilles d'apéritifs divers. Elles exportent entre 5 et 10 % de leur production.

Au cours de leurs études, Marion et Romain ont voyagé, suivi différents stages dans des fermes, en maraîchage et dans des élevages, dans l'agroalimentaire (chocolaterie), dans les énergies renouvelables, en marketing... Romain a acquis une expérience professionnelle sur des projets de biomasse. Marion a conseillé des coopératives viticoles. Toutes ces expériences profitent à leur nouveau métier.

Ils ont baptisé leur jeune société "Aromatiques du Larzac". Ils désirent approfondir leurs connaissances sur les plantes et leur transformation, la dégustation, les spiritueux... Ils défrichent, plantent de nouvelles variétés, testent des sirops de menthe, de mélisse, d'angélique, d'hysope, élaborent de la limonade à base de thym, de la liqueur d'absinthe, concoctent de nouveaux sels aux herbes... Ils l'affirment :

*“ On peut tout faire avec les plantes :  
des sorbets, des biscuits,  
des cosmétiques,  
des produits de santé... ”*

Marion et Romain débordent d'imagination. Avec leur petit garçon Maël, né l'an dernier, ils se projettent dans un avenir radieux. La joie se lit sur leurs visages. Dans leurs yeux, des étoiles scintillent.



Médailles : 2014 

2015 

2016 

7 000 bouteilles de pastis