



SAVOIR-FAIRE La 7^e cérémonie de l'Excellence française a eu lieu le 17 novembre.

Vingt-deux produits du terroir distingués



Parmi les produits récompensés, le cidre de Normandie. (VINCENT MOTIN)

Le 17 novembre dans le cadre prestigieux de la Philharmonie de Paris, les lauréats de l'Excellence française ont été honorés en présence de représentants des Armées et du ministère des Affaires étrangères.

Vingt-deux produits du terroir comme le foie gras du Sud-Ouest, le bœuf du Limousin, l'agneau de pré-salé de la baie de Somme, le beurre d'Echiré, le Comté, le Brie de Meaux, l'huile d'olive, le sel de Guérande, le cidre de Normandie, la Mirabelle de Lorraine et la truffe du Périgord ont été récompensés. Depuis sept ans maintenant, le prix de l'Excellence française distingue « *ce qui se fait de mieux et au plus haut niveau, tous les savoir-faire reconnus, mais souvent insuffisamment connus* » alliant « *le travail bien fait, le respect des traditions et le souci de l'innovation* », a déclaré Maurice Tasler, le président fondateur de ce prix qui a honoré Christiane Lambert, première vice-présidente de la FNSEA, en 2011. Xavier Beulin n'a pas manqué de rappeler que « *la diversité et l'excellence étaient les marqueurs de l'agriculture française* ».