

**LAUREATS CGA 2022 :**  
**78 médaillés (14 Or, 36 Argent, 28 Bronze)**

---

**📌 LAUREATS CGA 2022 - Produits Laitiers !**










**FROMAGES :**

- 🥇 GAEC Pacheu, Fromage de chèvre à pâte pressée, Arette
- 🥈 Onetik, Fromage mi-chèvre, Macaye
- 🥉 Matocq, Ossau Iraty Laitier AOP, Asson
- 🥇 Pyrénéfrom, tomme mixte, Larceveau
  
- 🥈 La Ferme du Brukiza, Tomme de chèvre, Bergouey Viellenave
- 🥈 Gaec Segi Aintzina, Tomme de chèvre, Ayherre
- 🥈 Les Fermiers Basco Béarnais, Fromage de Brebis à pâte pressée, Accous
- 🥈 Les Fermiers Basco Béarnais, Tomme de chèvre, Accous
- 🥈 Les Fermiers Basco Béarnais, Tomme des Pyrénées IGP, Accous
- 🥈 Aramits Fromagerie, Fromage de Brebis à pâte pressée, Aramits
- 🥈 Aramits Fromagerie, Fromage de brebis à pâte molle et croûte lavée, Aramits
- 🥈 Aramits Fromagerie, Ossau-Iraty laitier AOP, Aramits
- 🥈 EARL Cazajous, Fromage de chèvre à pâte pressée, Labatmale
- 🥈 Matocq, Fromage de brebis, Asson
- 🥈 Ferme Ibarria, Tomme de chèvre, Macaye
- 🥈 Onetik, Tomme mixte, Macaye
- 🥈 Onetik, Tomme de chèvre, Macaye
- 🥈 Agour, Tomme mixte, Hélette
- 🥈 Agour, Fromage frais de brebis Hélette
  
- 🥇 Agour, Fromage lait de vache pâte molle et croute fleurie, Hélette
- 🥇 Agour, Fromage de chèvre à pâte pressée, Hélette
- 🥇 Agour, Fromage au lait de vache pâte pressée non cuite, Hélette
- 🥇 Fromagerie des Aldudes, Fromage de brebis à pâte molle et croûte fleurie, St J.Pied de Port
- 🥇 Matocq, fromage de brebis à pâte pressée bio
- 🥇 Matocq, fromage de brebis à pâte pressée
- 🥇 Les Fermiers Basco Béarnais, Fromage de chèvre à pâte pressée, Asson
- 🥇 Les Fermiers Basco Béarnais, Ossau-Iraty fermier AOP, Asson
- 🥇 Onetik, Tomme de brebis, Macaye
















**YAOURTS :**

- 🥇 Ferme Geraut, Yaourt au lait de brebis nature, Ance
  
- 🥈 Bastidarra, Yaourt au lait de vache sur lit de fraise, Bardos
- 🥈 Bastidarra, Yaourt au lait de lait de brebis aromatisé à la vanille, Bardos
- 🥈 Ferme Geraut, Yaourt au lait de lait de brebis aromatisé à la vanille, Ance
  
- 🥇 Bastidarra, Yaourt au lait de brebis nature, Bardos
- 🥇 Bastidarra, Yaourt au lait de chèvre nature, Bardos







## **LAUREATS CGA 2022 - Catégorie Bières !**

-  Brasserie Arrobio, Bière Ambrée, Espelette
-  Etxeko Bob's Beer, Bière Ambrée, Hasparren
-  La Grange, Bière Brune, Nousty
-  Brasserie des Pyrénées, Bière aux fruits rouges, Bayonne
-  La Superbe, Bière Blanche de blé, Anglet
-  La Grange, Bière Blanche de blé, Nousty
-  Brasserie Arrobio : Blonde haute fermentation, Espelette
-  Brasserie Arrobio : Blanche de blé, Espelette
-  Brasserie du Pays Basque, Bière Blonde haute fermentation, Bardos
















## **LAUREATS CGA 2022 - Catégorie Charcuterie !**

-  Ferme les Acacias, Pâté de campagne fermier supérieur, Urt
-  Le Vieux Chêne, Pâté de campagne supérieur, Bosdarros
-  Maison Oteiza, Saucisse sèche traditionnelle, Aldudes
-  Alban Laban, Pâté supérieur de canard, Sedze-Maubecq
-  Elizaldia, Jambon de Bayonne IGP, Gamarthe
-  Elizaldia, Pâté de campagne supérieur, Gamarthe
-  Charcuterie Aubard, Jambon Kintoa AOP, Bayonne
-  Ligui Hoberena, Pâté supérieur de foie de porc, Licq-Athérey
-  Ferme Les Acacias, Saucisse sèche fermière supérieure, Urt
-  Maison Oteiza, Saucisson sec traditionnel, Les Aldudes
-  Biraben, Pâté supérieur de canard, Beuste
-  Le Vieux Chêne, Rillettes de canard supérieures, Bosdarros
-  Maison Petricorena, Saucisse sèche traditionnelle, St Etienne de Baïgorry
-  Elizaldia, Saucisse sèche traditionnelle, Gamarthe
-  Laguilhon, Pâté de campagne supérieur, Bénéjacq

## **LAUREATS CGA 2022 - Epices !**

-  **Piment d'Espelette AOP**
-  Gaec Biper Xokoa, Halsou
-  EARL Hazi Berria, Espelette
-  Gaec Kamieta, St Pée-sur-Nivelle
-  Colmuto Rémy, Ustaritz
-  Sabarots Jean-Michel, Larressore

## **LAUREATS CGA 2022 - Catégories Volailles et Palmipèdes !**

-  Aldabia, Filet de poulet Fermier, St Martin d'Arrossa
-  Le Vieux Chêne, Foie Gras entier de canard, semi-conserved, Bosdarros
  
-  Le Vieux Chêne, Foie Gras de canard semi-conserved, Bosdarros
-  C. Laban, Foie Gras en conserve, Ascain
-  Laguilhon, Magret de canard, Bénéjacq
-  Euralis Gastronomie, Foie Gras de canard en conserve, Lescar
-  Euralis Gastronomie, Foie Gras de canard en conserve, Lescar
  
-  Alban Laban : Foie gras de canard en conserve, Sedze-Maubecq
-  Alban Laban : Foie gras de canard en semi-conserved, Sedze-Maubecq
-  Alban Laban : Foie gras de canard épices, Sedze-Maubecq
-  Alban Laban : Rilletes au foie de canard, Sedze-Maubecq
-  Laguilhon, Foie Gras en conserve, Bénéjacq
-  Euralis Gastronomie, Foie Gras de canard simple, Lescar
-  Euralis Gastronomie, Foie Gras de canard avec dominance d'épices, Lescar
-  Biraben, Foie Gras de canard en conserve, Beuste

## **LAUREATS Concours des Vins 2022 !**

-  Domaine Latrille : Jurançon 2019
-  Domaine Latrille : Jurançon Sec 2020
-  Domaine de Cinquau : Jurançon Sec 2020
-  Cave de Crouseilles : Pacherenc Vic Bilh 2020,
-  Cave de Crouseilles : Pacherenc Sec 2021
-  Cave de Crouseilles : Rosé Béarn 2021
  
-  Domaine Capdevielle : Jurançon 2020
-  Domaine de Cinquau : Jurançon Sec 2020
-  Domaine de Cinquau : Jurançon 2020
-  Vigneau Pouquet : Madiran 2019
-  Cave de Crouseilles : Pacherenc Sec 2020
-  Cave de Crouseilles : Madiran 2020