

Robion : les confitures de La Roumanière récompensées au Concours général agricole 2024



Le **Concours général agricole 2024** a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du **Salon international de l'Agriculture**. L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) **La Roumanière**, situé à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanière au concours, quatre ont reçu une médaille. La médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'Abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 mars 2024

Lovita, la dernière création de La Roumanière, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanière, affirme [Marine Villa](#), chargée de communication de La Roumanière. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanière :

[Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires](#)