

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Volailles Abattues

Date d'édition : 18/10/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :

- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

VOLAILLES ABATTUES


POULETS


Poulets label rouge jaunes


Sté les Volailles du Périgord

Marque commerciale : Poulet du Périgord
Le Croquant

1 route du Périgord
24120 Terrasson

 05 53 51 72 30


 05 53 50 16 29


 info@volailles-du-perigord.fr


Blason d'Or SA


Marque commerciale : Blason d'Or

Route de Bordeaux Saint Laurent des Vignes
24100 Bergerac

 05 53 74 54 54

 05 53 74 25 25

 contact@blasondor.fr


 www.blasondor.fr


Fermiers landais

Marque commerciale : St Sever - Le
Gemmeur - Marie Hot - Peyriguet


Zone Industrielle BP 10026

40500 Saint Sever

 05 58 76 42 22

 05 58 76 42 20

 r.garnier@fermiers-landais.fr

 www.fermiers-landais.fr


Poulets label rouge blancs


Eleveurs de Challans


Marque commerciale : Volaille de
Challans - Volaille des Champs

Allée de la Jariette BP 533

85300 Challans

 02 51 49 78 18

 02 51 93 14 56

 volaillesdechallans@wanadoo.fr

 www.volaillesdechallans.com





SAS Ronsard Ile de France

Marque commerciale : L'AUTHENTIQUE -
POULETS ORLEANAIS A PATTES BLEUES

7 route de Berchères

28300 Jouy

 02 37 18 26 00


 02 37 18 26 18


 ridfdir@fr.oleane.com


Volailles Adrien Labrouche SA

Marque commerciale : Normandie

Zone Industrielle Rue Jacquard
27130 Verneuil sur Aure

 02 32 32 02 09

 02 32 60 28 83

 volailles.labrouche@wanadoo.fr


Poulets label rouge noirs


Gastronome


Marque commerciale : Ancenis


ZAC de l'Aéroport 36 impasse Louis Blériot -
BP 60123

44154 Ancenis

 02 40 09 49 86

 02 40 09 48 28

 communication@gastronome.fr


 www.gastronome.fr


Eleveurs de Challans


Marque commerciale : Volaille de
Challans - Volaille des Champs

Allée de la Jariette BP 533

85300 Challans

 02 51 49 78 18

 02 51 93 14 56

 volaillesdechallans@wanadoo.fr

 www.volaillesdechallans.com




Poulets biologiques


Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome)


Marque commerciale : Poulet noir
biologique Le Picoreur


Les Terres Douces - BP 54

85210 Hermine

 02 51 97 89 90

 02 51 27 36 68

 bodin.bio@gastronome.fr


 www.volaille-bio.com


Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)


Marque commerciale : DOUCE FRANCE /
Qualité (blanc/jaune) : jaune / Age (en
jours) : 81


ZAC de l'Aéropôle - 36 impasse Louis
Blériot BP 60123

44154 Ancenis

 02 40 09 49 86

 02 40 09 48 28

 communication@gastronome.fr

 www.gastronome.fr


Sté les Volailles du Périgord


Marque commerciale : Poulet du Périgord

Le Croquant

1 route du Périgord

24120 Terrasson

 05 53 51 72 30

 05 53 50 16 29

 info@volailles-du-perigord.fr


Poulets certifiés


Arrivé SA

Marque commerciale : Le poulet de ma
campagne Maître Coq


1 rue du Stade BP 1

85250 Saint Fulgent

 02 51 44 24 24

 02 51 42 78 31

 accueil@arrive.fr

 www.maitrecoq.fr


Poulets standards


Gastronome


Marque commerciale : Douce France /
Qualité (blanc/jaune) : blanc / Age (en
jours) : 36


ZAC de l'Aéroport 36 impasse Louis Blériot -
BP 60

44154 Ancenis cedex

 02 40 09 49 86

 02 40 06 48 28

 communication@gastronome.fr


 www.gastronome.fr


Gastronome


Marque commerciale : Douce France /
Qualité (blanc/jaune) : jaune / Age (en
jours) : 36


ZAC de l'Aéroport 36 impasse Louis Blériot -
BP 60

44154 Ancenis cedex

 02 40 09 49 86

 02 40 06 48 28

 communication@gastronome.fr

 www.gastronome.fr

PINTADES


Pintades biologiques


Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome)

Marque commerciale : Le Picoreur

Les Terres Douces - BP 54

85210 Hermine

 02 51 97 89 90

 02 51 27 36 68

 bodin.bio@gastronome.fr

 www.volaille-bio.com