

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Département : Cantal (15)**

Date d'édition : 08/06/2010

## 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

## Auvergne Cantal (15)

### Aurillac

APÉRITIFS

LIQUEURS

Liqueur aux plantes

 **Distillerie Louis Couderc**

Fruits ou plantes : FLEUR D'HIBISCUS

4 rue de la Fromental  
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com


 **Distillerie Louis Couderc**

Fruits ou plantes : VERVEINE

4 rue de la Fromental  
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



Crème de fruit

 **Distillerie Louis Couderc**

Marque commerciale : CREME DE MYRTILLES COUDERC / Fruits ou plantes : MYRTILLES

4 rue de la Fromental  
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com


 **Distillerie Louis Couderc**

Marque commerciale : CREME DE MURES COUDERC / Fruits ou plantes : MURES

4 rue de la Fromental  
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 **ENILV**

Marque commerciale : ENIL / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 40000

Rue de Salers  
15000 Aurillac

☎ 04 71 46 26 60

☎ 04 71 46 26 41



### Champs sur Tarentaine

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire laitier AOC

 **Les Fromageries Occitanes**

Marque commerciale : Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 1800

Lanobre  
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

Les Fromageries Occitanes

Lanobre  
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

### Condat en Feniers

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire laitier AOC

 **Laiterie Fromagerie Walchli**

Marque commerciale : Abbaye - La Chaumette / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 1800

Route départementale 678  
15190 Condat en Feniers

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr


 **Laiterie Fromagerie Walchli**

Marque commerciale : Le Petit Rond / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 600

Route départementale 678  
15190 Condat en Feniers

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



### Laroquebrou

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à  
500 g
 **SARL le Roquet**

Dénomination de vente légale du produit : Saucisse sèche

Le Calvaire  
15150 Laroquebrou

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

✉ lecalyrolais@wanadoo.fr



# Auvergne Cantal (15)

## Laroquevielle

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 GAEC Reconnu Prax

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Requiran  
15220 Laroquevielle

### Les Fromagers Cantaliens


Les Vernières  
15220 Saint Mamet  
 04 71 64 28 10

## Loupiac



### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE



Salers AOC

 GAEC du Buron de Fages

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

15700 Loupiac  
 04 71 69 40 11  
 04 71 69 48 78

### Fromagers Cantaliens

Bédoussac  
15220 Saint Mamet la Salvetat  
 04 71 46 81 50  
 04 71 64 78 80

## Riom es Montagnes

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL



FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC

 Société Fromagère de Riom

Marque commerciale : Pont de la Pierre / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 2500

Route de Saint-Etienne de Chomeil  
15400 Riom es Montagnes

 04 71 78 00 06  
 04 71 78 16 30



## Saint Flour

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL



FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC



 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Capitoul, Au Coeur du Pays Vert / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 2500

ZI Montplain  
15100 Saint-Flour

 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

### Les Fromageries Occitanes



ZI Montplain  
15100 Saint-Flour  
 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

## Fourme d'Ambert AOC



 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Poids (en g) : 2500

ZI Montplain  
15100 Saint-Flour

 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

### Les Fromageries Occitanes



ZI Montplain  
15100 Saint-Flour  
 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

### PRODUITS LAITIERS EXPORT



 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28

ZI Montplain  
15100 Saint-Flour

 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

### Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain  
15100 Saint-Flour  
 04 71 60 12 30  
 04 71 60 53 20

## Saint Mamet

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL



FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC



 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : C Entre deux, St Bonnet au lait de V Salers, Les FRO. Cantal. / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Usine de la Châtaigneraie  
15220 Saint-Mamet

 04 71 46 81 50  
 04 71 64 78 80

### Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie  
15220 Saint-Mamet  
 04 71 46 81 50  
 04 71 64 78 80

## Auvergne Cantal (15)

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantal Entre Deux Affiné Tunnel Les Fromagers Cantaliens /  
Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Usine de la Châtaigneraie  
15220 Saint-Mamet

☎ 04 71 46 81 50

📠 04 71 64 78 80

**Les Fromageries Occitanes**

Usine de la Châtaigneraie  
15220 Saint-Mamet

☎ 04 71 46 81 50

📠 04 71 64 78 80

### Saint Saturnin

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 GAEC Clavel

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800

Le Fayet  
15190 Saint Saturnin

☎ 04 71 20 71 86

**Les Fromageries Occitanes**

Lanobre  
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

📠 04 71 40 35 39

### Talizat

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 LFO site de Talizat

Marque commerciale : Cnatal jeune Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 40000

La Pradoue  
15170 Talizat

☎ 04 71 23 71 75

📠 04 71 23 73 94

**Sicolait**

12 rue des 4 Frères Laurent  
15400 Riom es Montagnes

☎ 04 71 78 04 19

📠 04 71 78 14 64

✉ ufcf@ucfc.fr

### Valette

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 Joncoux Laurent

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Marcombes  
15400 Valette

☎ 04 71 78 22 66

**Les Fromagers Cantaliens**

Les Vernières  
15220 Saint Mamet

☎ 04 71 64 28 10

### Valuéjols

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Coopérative Fromagère de Planèze

Marque commerciale : Cantal Entre deux / Signe de qualité : AOC AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 42

Le Bourg  
15300 Valuéjols

☎ 04 71 73 26 33

📠 04 71 73 26 05

✉ coopvalu@wanadoo.fr

