

PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Doubs (25)

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

APÉRITIFS

BOISSON SPIRITUEUSE ANISÉE

Anis

 SAS Distillerie Pierre Guy

Marque commerciale : Pontarlier Anis 45%

49 rue des Lavaux
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 04 70

☎ 03 81 39 59 67

✉ contact@pontarlier-anis.com

🌐 www.pontarlier-anis.com

 SAS Distillerie Pierre Guy

Marque commerciale : Pontarlier - Anis à l'ancienne 45%

49 rue des Lavaux
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 04 70

☎ 03 81 39 59 67

✉ contact@pontarlier-anis.com

🌐 www.pontarlier-anis.com



LIQUEURS

Liqueur aux plantes

 SAS Distillerie Pierre Guy

Marque commerciale : Vert Sapin / Fruits ou plantes : Bourgeons de sapin

49 rue des Lavaux
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 04 70

☎ 03 81 39 59 67

✉ contact@pontarlier-anis.com

🌐 www.pontarlier-anis.com



CHARCUTERIES

SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES

Saucisse de Morteau

 Aux produits saugets

Dénomination de vente légale du produit : Saucisse de Morteau

2 Grande rue
25650 Maisons du Bois

☎ 03 81 38 15 13

☎ 03 81 38 13 36

✉ aux-produits-saugets@wanadoo.fr

🌐 www.saugets.fr

 SARL Barbier Guy et Fils

Dénomination de vente légale du produit :

Saucisse de Morteau

16 place du Général de Gaulle
25150 PONT DE ROIDE

☎ 03 81 92 41 46

☎ 03 81 92 21 96

 Haute Loue Salaisons

Dénomination de vente légale du produit :

Saucisse de Morteau

Route de Fougeris
25330 Longeville

☎ 03 81 86 43 40

☎ 03 81 86 43 36

✉ direction.hls@orange.fr

 Maison Noël Myotte SARL

Dénomination de vente légale du produit :

Saucisse de Morteau

4bis rue de l'Etang
25500 Noël Cerneux

☎ 03 81 67 04 04

☎ 03 81 67 37 23

✉ maison-myotte@wanadoo.fr

🌐 www.montagnon.com

 Boucherie Rosales SAS

Dénomination de vente légale du produit :

SAUCISSE DE MORTEAU

84 rue du 17 novembre
25350 Mandeure

☎ 03 81 37 20 31

☎ 03 81 37 42 57



MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de Pissenlit

 Le Rucher des 2 Lacs

Lieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie

☎ 03 81 69 31 06

☎ 03 81 69 73 94

✉ lerucherdes2lacs@yahoo.fr

🌐 www.lerucherdes2lacs.fr



Miel d'Acacia

 Le Rucher des 2 Lacs

Lieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie

☎ 03 81 69 31 06

☎ 03 81 69 73 94

✉ lerucherdes2lacs@yahoo.fr

🌐 www.lerucherdes2lacs.fr



MIELS DE MONTAGNE

Miel de Montagne clair

 Le Rucher des 2 Lacs

Lieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie

☎ 03 81 69 31 06

☎ 03 81 69 73 94

✉ lerucherdes2lacs@yahoo.fr

🌐 www.lerucherdes2lacs.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs AOC



Marque commerciale : Montagnon / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 25.00 / Poids (en g) : 450

40 grande rue
25300 Les Fourgs

☎ 03 81 69 42 36

☎ 03 81 69 50 38

✉ contact@ermitage.com



Marque commerciale : Badoz / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 23.00 / Poids (en g) : 720

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE

Fromage à raclette



Marque commerciale : Raclette Ermitage / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28.00 / Poids (en g) : 6500

1 rue de Clerval
25340 Santoche

☎ 03 81 99 48 00

☎ 03 81 99 48 40

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

Fromagerie de Clerval

1 rue de Clerval
25340 Santoche

☎ 03 81 99 48 00

☎ 03 81 99 48 40

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net



Marque commerciale : Raclette lait cru Jean Perrin / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 6500

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE ET CUITE

Comté AOC



Marque commerciale : entremont fromager / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 40000

Zone Industrielle Route de Dole - BP 46
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 73 76 40

☎ 03 84 37 09 49

✉ fgrospellier@entremont-alliance.com

Coopérative Fromagère de Montlebon

Rue de la Fruitière
25500 Montlebon

☎ 03 81 67 36 61



Marque commerciale : Rivoire Jacquemin La Vache / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 40000

BP 1
39570 Montmorot

☎ 03 84 87 12 00

☎ 03 84 47 20 24

✉ info@rivoire-jacquemin.com

🌐 www.rivoire-jacquemin.com

Société Fromagère Miroir du Comté

25210 Les Fontenelles

☎ 03 81 43 73 89



Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 40000

4 rue du Chalet
25560 Bouverans

☎ 03 81 89 84 18

☎ 03 81 89 84 18



Marque commerciale : Jurafllore / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 45000

Avenue de la Gare BP 60066
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 37 14 23

☎ 03 84 37 07 59

✉ arnaud.fromagerie@wanadoo.fr

Jurafllore - Evillers

25520 Evillers



Marque commerciale : Jurafllore / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 45000

Avenue de la Gare BP 60066
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 37 14 23

☎ 03 84 37 07 59

✉ arnaud.fromagerie@wanadoo.fr

Jurafllore - Sombacour

25520 Sombacour

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Morbier AOC



Marque commerciale : Monts de Joux / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 7000

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

☎ 03 81 89 81 00

☎ 03 81 89 81 10

✉ technique@lesmontsdejoux.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Morbier AOC

 Fromageries Arnaud SAS

Marque commerciale : Juramorbier / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 5000

Avenue de la Gare BP 60066
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 37 14 23

☎ 03 84 37 07 59

✉ arnaud.fromagerie@wanadoo.fr

Juraflore - Guyans Vennes

25390 Guyans Vennes

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
FONDUS ET CANCOILLOTES

Cancoillotte nature non aromatisée

 Poitrey la Belle Etoile

Marque commerciale : LA BELLE ETOILE BIO / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : BIO / Matière grasse (en %) : 8.00

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Badoz / Matière grasse (en %) : 7.50

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Cancoillotte nature aromatisée

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Badoz / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : Ail / Matière grasse (en %) : 7.50

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

 Société Fromagère de Vercel

Marque commerciale : RAGUIN AIL / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : AIL

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Société Fromagère de Vercel

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Cancoillotte au beurre non aromatisée

 Société Fromagère de Vercel

Marque commerciale : RAGUIN TERROIRS AUTHENTIQUES / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : NATURE

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Société Fromagère de Vercel

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Badoz / Matière grasse (en %) : 10.50

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Cancoillotte au beurre aromatisée

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Badoz / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : Vin Jaune / Matière grasse (en %) : 10.50

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
FONDUS ET CANCOILLOTES

Cancoillotte au beurre aromatisée

 Poitrey la Belle Etoile

Marque commerciale : LA BELLE ETOILE /
Arôme ou fruit (pour les produits
aromatisés) : VIN BLANC / Matière grasse
(en %) : 11.00

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Badoz / Arôme ou
fruit (pour les produits aromatisés) :
Cumin / Matière grasse (en %) : 10.50

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

 Poitrey la Belle Etoile

Marque commerciale : FROMAGERIE
POITREY / Arôme ou fruit (pour les
produits aromatisés) : VIN JAUNE / Matière
grasse (en %) : 11.00

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

 Poitrey la Belle Etoile

Marque commerciale : FROMAGERIE
POITREY / Arôme ou fruit (pour les
produits aromatisés) : ECHALOTE / Matière
grasse (en %) : 11.00

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

 Société Fromagère de Vercel

Marque commerciale : RAGUIN TERROIRS
AUTHENTIQUES / Arôme ou fruit (pour les
produits aromatisés) : AIL

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Société Fromagère de Vercel

4 rue Lanchy
25530 Vercel Villedieu le Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE (AUTRES)Fromage à pâte molle et à croûte fleurie
(autre) SA Perrin-Vermot

Marque commerciale : Edelle de Cléron /
Signe de qualité : lait oméga 3 / Type de
lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28 /
Poids (en g) : 200

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com

Fromage à pâte molle et à croûte mixte
(autre) Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Le Sapin du Haut-
Doubs / Type de lait (pasteurisé, cru ou
thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en
) : 23.00 / Poids (en g) : 250

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com


Produits Laitiers Export


PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE (AUTRE)Fromage à pâte molle et à croûte lavée
ou morgée (autre) Fromagerie Napiot

Marque commerciale : Mont d'Or / Signe de
qualité : AOC / Type de lait : Cru /
Matière grasse (en %) : 45

35 route du Val
25520 Bians les Usiers

 03 81 38 21 72

 03 81 38 24 75


 fromagerie-napiot@wanadoo.fr


 www.napiot.fr




Fromagerie Napiot

35 route du Val
25520 Bians les Usiers

 03 81 38 21 72

 03 81 38 24 75


 fromagerie-napiot@wanadoo.fr


 www.napiot.fr


Fromage à pâte molle et à croûte mixte
(autre) Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Le Sapin du Haut-
Doubs / Type de lait : Pasteurisé / Matière
grasse (en %) : 23

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

 03 81 39 80 20


 03 81 39 15 33


 commercial@fromagerie-badoz.com


 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

 03 81 39 80 20

 03 81 39 15 33

 commercial@fromagerie-badoz.com

 fromagerie-badoz.com


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE


Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs AOC


 PFCE

Marque commerciale : Montagnon / Signe
de qualité : AOP / Type de lait : Cru /
Matière grasse (en %) : 25

40 grande rue
25300 Les Fourgs

 03 81 69 42 36

 03 81 69 50 38

 contact@ermitage.com