

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Département : Doubs (25)**

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

## Franche-Comté Doubs (25)

### Bannans

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Morbier AOC

 **Coopérative des Monts de Joux**

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

### Bians les Usiers

#### 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



### Bouverans

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Comté AOC

 **SCAF de Bouverans**

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



### Cléron

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE

Fromage à raclette

 **SA Perrin-Vermot**

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 MOLLE (AUTRES)

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie  
(autre)

 **SA Perrin-Vermot**

Marque commerciale : Edel 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



### Evillers

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Comté AOC

 **Juraflore - Evillers**

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

25520 Evillers

#### Juraflore - Evillers

25520 Evillers



## Franche-Comté Doubs (25)

### Francois

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### 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


##### 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

#### 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

### Guyans Vennes

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

##### Morbier AOC

#### Juraflore - Guyans Vennes

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

25390 Guyans Vennes

#### Juraflore - Guyans Vennes

25390 Guyans Vennes

### Labergement Sainte Marie


#### 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



## Franche-Comté Doubs (25)

### MIELS ET HYDROMELS

#### 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



### Les Fontenelles

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

##### Comté AOC

 **Société Fromagère Miroir du Comté**

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

25210 Les Fontenelles  
☎ 03 81 43 73 89

**Société Fromagère Miroir du Comté**

25210 Les Fontenelles  
☎ 03 81 43 73 89

### Les Fourgs

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### 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 (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

### PRODUITS LAITIERS EXPORT

 **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

### Longeville

#### CHARCUTERIES

#### SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES

##### Saucisse de Morteau

 **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

### Maisons du Bois

#### 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



### Mandeure

#### CHARCUTERIES

#### SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES

##### Saucisse de Morteau

 **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



### Montlebon

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

##### Comté AOC

 **Coopérative Fromagère de Montlebon**

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

Rue de la Fruitière  
25500 Montlebon  
☎ 03 81 67 36 61

**Coopérative Fromagère de Montlebon**

Rue de la Fruitière  
25500 Montlebon  
☎ 03 81 67 36 61

### Noël Cerneux

#### CHARCUTERIES

#### SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES

##### Saucisse de Morteau

 **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



## Franche-Comté Doubs (25)

### PONT DE ROIDE

#### CHARCUTERIES


#### SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES


##### Saucisse de Morteau

 **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



### Pontarlier

#### 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



### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


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


##### Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs AOC


 **Fromagerie Badoz**

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 FONDUS ET CANCOILLOTES


#### Cancoillotte nature non aromatisée


 **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

## Franche-Comté Doubs (25)

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE FONDUS ET CANCOILLOTES

##### Cancoillotte au beurre non aromatisée

#### 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

#### 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

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE (AUTRES)

##### 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

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE (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

### Santoche

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE

##### Fromage à raclette

#### Fromagerie de Clerval

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

## Franche-Comté Doubs (25)

### Sombacour

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

##### Comté AOC

#### Juraflore - Sombacour

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

25520 Sombacour

#### Juraflore - Sombacour

25520 Sombacour

### Vercel Villedieu le Camp

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE FONDUS ET CANCOILLOTES


##### Cancoillotte nature aromatisée


#### 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


##### Cancoillotte au beurre aromatisée


#### 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