

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Département : Indre (36)

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

Centre
Indre (36)

Anjouin

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Valençay laitier AOC

 SAS Fromagerie d'Anjouin

Marque commerciale : Fromagerie Anjouin
/ Signe de qualité : AOC / Type de lait
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru /
Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) :
220

Route de Saint Loup
36210 Anjouin

☎ 02 54 40 63 67

☎ 02 54 40 70 73

✉ fromagerie.anjouin@wanadoo.fr

Selles-sur-Cher laitier AOC

 SAS Fromagerie d'Anjouin

Marque commerciale : Fromagerie Anjouin
/ Signe de qualité : AOC / Type de lait
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru /
Matière grasse (en %) : 23 / Poids (en g) :
150

Route de Saint Loup
36210 Anjouin

☎ 02 54 40 63 67

☎ 02 54 40 70 73

✉ fromagerie.anjouin@wanadoo.fr

Clion sur Indre

HUILES DE NOIX

HUILES DE NOIX

Huile de Noix vierge destinée à
l'alimentation humaine Huilerie Vigean Philippe

Quantité commercialisable de l'échantillon
(litre) : 500 / Quantité totale produite (en
litres) : 10000

Les Varennes
36700 Clion sur Indre

☎ 02 54 38 64 49

☎ 02 54 38 65 95

✉ eric.vigean@huilerievigean.fr

🌐 www.huilerievigean.com



Fontguenand

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DE TOURAINE

VALENÇAY

Valençay AOC 2009 Blanc

 SCA la Cave de Valençay

Domaine de Patagon
Lot GU8; 150 hl

la Lie
36600 Fontguenand

☎ 02 54 00 16 11

☎ 02 54 00 05 55

✉ vigneronvalencay@aol.com

🌐 www.cave-valencay.com

 SCEA LECLAIR Marylene et Serge

Lot 19 et 36; 97 hl

Le bois Gaultier
36600 Fontguenand

☎ 02 54 00 18 46

☎ 02 54 00 16 20



Le Blanc

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Poulligny Saint-Pierre fermier AOC

 CFPA - Ferme des Ages

Marque commerciale : POULLIGNY ST PIERRE
FERMIER / Signe de qualité : AOC / Type
de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru
/ Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en
g) : 250

Les Ages
36300 Le Blanc

☎ 02 54 37 23 43

☎ 02 54 37 40 34

✉ centre.caprin36@educagri.fr



CFPA - Ferme des Ages

Les Ages
36300 Le Blanc

☎ 02 54 37 23 43

☎ 02 54 37 40 34

✉ centre.caprin36@educagri.fr



Lye

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DE TOURAINE

VALENÇAY

Valençay AOC 2008 Rouge

 EARL F. Jourdain

Les Terrajots
Lot LN 16 11 2009; 75 hl

les Moreaux
36600 Lye

☎ 02 54 41 01 45

☎ 02 54 41 07 56

✉ jourdain.earl@wanadoo.fr



Valençay AOC 2009 Blanc

 GAEC Malet Frères

Lot 3 LVB01B; 130 hl

3 rue Pointeau
36600 Lye

☎ 02 54 41 05 36

☎ 02 54 41 01 24



Reuilly

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY

Reuilly AOC 2009 Rouge

 SARL Domaine de Reuilly

Domaine de Reuilly
Sec; Lot R15; 90 hl
chemin des Petites-Fontaines
36260 Reuilly

☎ 02 38 66 16 74

☎ 02 38 66 74 69

✉ denis.jamain@wanadoo.fr

🌐 www.vinimarket.com



Reuilly AOC 2009 Blanc

 SARL Domaine de Reuilly

Les Pierres Plates
Sec; Lot 46; 82 hl
chemin des Petites-Fontaines
36260 Reuilly

☎ 02 38 66 16 74

☎ 02 38 66 74 69

✉ denis.jamain@wanadoo.fr

🌐 www.vinimarket.com



Centre Indre (36)

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY


Reuilly AOC 2009 Blanc


 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 16; 207 hl

Le Bois St denis

36260 Reuilly

 02 54 49 22 17

 02 54 49 26 64





 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 32; 103 hl

Le Bois St denis

36260 Reuilly

 02 54 49 22 17

 02 54 49 26 64





 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 15; 207 hl

Le Bois St denis

36260 Reuilly

 02 54 49 22 17

 02 54 49 26 64



Sainte Lizaigne

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY

Reuilly AOC 2009 Rouge


 EARL Alain Mabilot


Domaine Mabilot

Lot R14; 89 hl

3 chemin de l'Orme, Villiers-les-Roses

36260 Sainte-Lizaigne

 02 54 04 02 09

 02 54 04 01 33

 alain.mabilot@wanadoo.fr

