

PALMARES **DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE** **2010**



Les médailles du Concours Général Agricole

Département : Orne (61)

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

Basse-Normandie
Orne (61)

Crouttes

EAUX DE VIE
CALVADOS AOC
Calvados AOC Hors d'Age (compte supérieurs à 10)

 **GAEC de la Galotière**
Production annuelle produit présenté (en litres) : 1985
Launay
61120 Crouttes
☎ 02 33 39 05 98
☎ 02 33 67 57 68
✉ lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr




POMMEAUX
POMMEAU DE NORMANDIE AOC
Pommeau de Normandie AOC (3 ans et plus)

 **GAEC de la Galotière**
Launay
61120 Crouttes
☎ 02 33 39 05 98
☎ 02 33 67 57 68
✉ lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr




Domfront

EAUX DE VIE
CALVADOS AOC
Calvados Domfrontais AOC VSOP


 **Les Chais du Verger Normand**
Production annuelle produit présenté (en litres) : 681
Rue du Mont Saint-Michel
61700 Domfront
☎ 02 33 38 53 96
☎ 02 33 37 99 97



Calvados Domfrontais AOC Hors d'Age (comptes supérieurs à 10)

 **Les Chais du Verger Normand**
Production annuelle produit présenté (en litres) : 733
Rue du Mont Saint-Michel
61700 Domfront
☎ 02 33 38 53 96
☎ 02 33 37 99 97



 **Les Chais du Verger Normand**
Production annuelle produit présenté (en litres) : 400
Rue du Mont Saint-Michel
61700 Domfront
☎ 02 33 38 53 96
☎ 02 33 37 99 97



La Lacelle

CIDRES ET POIRÉS
CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE
Cidre pasteurisé brut

 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque commerciale : CIDRE ARTISANAL
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Cidre pasteurisé doux

 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque commerciale : FERNAND ET FRERES
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Cidre non pasteurisé brut

 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque commerciale : LA BOLEE DES ALPES MANCELLES
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Cidre non pasteurisé demi-sec

 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque commerciale : CIDRE BIO FOURNIER FRERES
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



POIRÉS ARTISANAL OU DE MARQUE
Poiré artisanal ou de marque doux

 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque ou n° de lot : FOURNIER CAVE
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**
Marque ou n° de lot : FERNAND ET FRERES
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Basse-Normandie
Orne (61)

Saint-Hilaire de Briouze

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Camembert de Normandie laitier AOC



Marque commerciale : Marie Harel / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 22.00 / Poids (en g) : 275

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Camembert (autre)



Marque commerciale : Bertrand Père et Fils affiné normal / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 260

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr



Marque commerciale : Petit Normand / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 22.00 / Poids (en g) : 250

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

PRODUITS LAITIERS EXPORT

Camembert de Normandie laitier AOC



Marque commerciale : Marie Harel / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 22

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Camembert (autre)



Marque commerciale : Petit Normand / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 22

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze
☎ 02 33 62 14 00
📠 02 33 66 38 70
✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr
🌐 www.fromageriegillot.fr

