

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Région : Haute-Normandie

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

Haute-Normandie
Eure (27)

Bézu la Forêt

CHARCUTERIES

PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté supérieur ou terrine de canard

 SARL Ferme auberge du VaurouxDénomination de vente légale du produit :
terrine a l'ancienne au foie grasLe Vauroux
27480 Bézu la Forêt

☎ 02 32 55 89 76

📠 02 32 27 21 29

✉ jean-yves.bourgain585@orange.fr

PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

FOIE GRAS DE CANARD
ASSAISONNEMENT DIVERSFoie Gras de Canard entier en semi-
conservé - cuisson au torchon
(assaisonnement divers) SARL Ferme auberge du VaurouxMarque commerciale : sarl ferme auberge
du vauroux / Assaisonnement : armagnacLe Vauroux
27480 Bézu la Forêt

☎ 02 32 55 89 76

📠 02 32 27 21 29

✉ jean-yves.bourgain585@orange.fr

Cormeilles

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados Pays d'Auge AOC VSOP

 SAS Distillerie BusnelDénomination : Calvados Pays d'Auge
compte 4 (CI 4) / Production annuelle
produit présenté (en litres) : 120000Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net

Calvados Pays d'Auge AOC Hors d'Age
(comptes supérieurs à 10) SAS Distillerie BusnelDénomination : Calvados Pays d'Auge
compte 12 (F 11 Bis) / Production annuelle
produit présenté (en litres) : 120000Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net

Calvados AOC Hors d'Age (compte
supérieurs à 10) SAS Distillerie BusnelDénomination : Calvados AOC compte 15
(C173) / Production annuelle produit
présenté (en litres) : 300000Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Flipou

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERES

Cidre fermier produit en Normandie brut

 EARL d'Orgeville - Beguin AlineMarque commerciale : -
5 chemin des Prés Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 31

📠 02 32 49 34 54

Cidre fermier produit en Normandie
demi-sec EARL d'Orgeville - Beguin AlineMarque commerciale : -
5 chemin des Prés Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 31

📠 02 32 49 34 54



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt aux fruits

 Ferme des PeupliersMarque commerciale : FERME DES
PEUPLIERS / Arôme ou fruits (pour les
produits aromatisés) : AGRUME / Matière
grasse (en %) : 2.70 / Poids (en g) : 125Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Lait gélifié

 Ferme des PeupliersMarque commerciale : FERME DES
PEUPLIERS / Arôme ou fruits (pour les
produits aromatisés) : CAFE / Matière
grasse (en %) : 2.50 / Poids (en g) : 125Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Haute-Normandie
Eure (27)

Ivry la Bataille





EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC VSOP

 **Calvados Morin**

Dénomination : VSOP / Production annuelle produit présenté (en litres) : 6296

10 rue d'EzyBP 4
27540 Ivry la Bataille 02 32 36 40 01 02 32 36 69 63 calvadosmorin@aliceadsl.fr www.calvadosmorin.com

Lieurey







PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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







Pont l'Évêque laitier AOC

 **SAS Fromagerie du Plessis**

Marque commerciale : Père Eugène / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 400

Noards
27560 Lieurey 02 32 20 27 20 02 32 20 27 21 cpele@fromagerie-du-plessis.fr**SAS Fromagerie du Plessis**Noards
27560 Lieurey 02 32 20 27 20 02 32 20 27 21 cpele@fromagerie-du-plessis.fr **SAS Fromagerie du Plessis**

Marque commerciale : Domaine du Plessis / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 400



Noards
27560 Lieurey 02 32 20 27 20 02 32 20 27 21 cpele@fromagerie-du-plessis.fr**SAS Fromagerie du Plessis**Noards
27560 Lieurey 02 32 20 27 20 02 32 20 27 21 cpele@fromagerie-du-plessis.fr

Tilly

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMISERS



Cidre fermier demi-sec (autre)

 **Galmel Michel**Ferme des Ruelles
27510 Tilly 02 32 52 74 61 02 32 53 46 71 michel.galmel@wanadoo.fr

EAUX DE VIE

EAUX DE VIE DE CIDRE



Eaux de Vie de Cidre

 **Galmel Michel**Ferme des Ruelles
27510 Tilly 02 32 52 74 61 02 32 53 46 71 michel.galmel@wanadoo.fr

JUS DE FRUITS

PRODUITS FERMIERS

Jus de pomme fermier




 **Galmel Michel**Ferme des Ruelles
27510 Tilly 02 32 52 74 61 02 32 53 46 71 michel.galmel@wanadoo.fr

Verneuil sur Aure

VOLAILLES ABATTUES

POULETS

Poulets label rouge blancs

 **Volailles Adrien Labrouche SA**Marque commerciale : Normandie
Zone Industrielle Rue Jacquard
27130 Verneuil sur Aure 02 32 32 02 09 02 32 60 28 83 volailles.labrouche@wanadoo.fr

Vraiville



CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMISERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

 **Lelieur Charles**



Marque commerciale : La ferme du bois normand

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville 02 32 50 61 84 02 32 50 57 44

Cidre fermier produit en Normandie doux

 **Lelieur Charles**

Marque commerciale : La ferme du bois normand

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville 02 32 50 61 84 02 32 50 57 44

Haute-Normandie
Seine-Maritime (76)

Brémontier Merval



EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC Hors d'Age (compte supérieurs à 10)

 Lycée Professionnel Agricole du Pays de Bray

Production annuelle produit présenté (en litres) : 500



Route d'Argueil
76220 Brémontier Merval 02 32 89 96 60 02 35 90 21 64 cidrerie@educagri.fr

Heurteauville



CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIER

Cidre fermier produit en Normandie brut

 Lenormand GérardClos des Citôts
76940 Heurteauville 02 35 37 92 59 02 35 37 92 59

Cidre fermier produit en Normandie doux




 Lenormand GérardClos des Citôts
76940 Heurteauville 02 35 37 92 59 02 35 37 92 59

Nesle Hodeng




PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Neufchâtel fermier AOC

 GAEC BrianchonMarque commerciale : GAEC BRIANCHON /
Signe de qualité : AOP Fermier / Type de
lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru /
Poids (en g) : 200427 route de Gaillefontaine
76270 Nesle Hodeng 02 32 97 06 46 02 32 97 06 44 contact@neufchatel-brianchon.com

GAEC Brianchon



427 route de Gaillefontaine
76270 Nesle Hodeng 02 32 97 06 46 02 32 97 06 44 contact@neufchatel-brianchon.com

Neufchâtel en Bray



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Neufchâtel laitier AOC

 Fromagerie du Pays de Bray SASMarque commerciale : Coeur de Bray /
Signe de qualité : AOC / Type de lait
(pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru /
Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g)
: 200ZI Val de BéthuneRue Sainte Radegonde
76270 Neufchâtel en Bray 02 35 94 70 01 02 35 94 55 04 dantenfpb@orange.fr

Fromagerie du Pays de Bray SAS




ZI Val de BéthuneRue Sainte Radegonde
76270 Neufchâtel en Bray 02 35 94 70 01 02 35 94 55 04 dantenfpb@orange.fr

Saint Michel d'Halescourt

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC




Calvados AOC VSOP

 Domaine Duclos FougerayDénomination : 4 ans / Production
annuelle produit présenté (en litres) : 1400211 route de Pommereux
76440 Saint Michel d'Halescourt 02 35 90 61 39 02 35 90 61 39 herve.duclos@terre-net.fr




POMMEAUX

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

Pommeau de Normandie AOC (2 ans)

 Domaine Duclos Fougeray211 route de Pommereux
76440 Saint Michel d'Halescourt 02 35 90 61 39 02 35 90 61 39 herve.duclos@terre-net.fr

Pommeau de Normandie AOC (3 ans et plus)

 Domaine Duclos Fougeray211 route de Pommereux
76440 Saint Michel d'Halescourt 02 35 90 61 39 02 35 90 61 39 herve.duclos@terre-net.fr