

**PALMARES**  
**DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE**  
**2011**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Département : La Réunion (974)**

*Date d'édition : 07/02/2012*



## 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, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, 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 3800 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 apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

## LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, 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 reconnaissez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.







## 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 :

- BIO** : vin issu de l'agriculture biologique

## Produits divers









## RHUMS ET PUNCHS

RHUMS BLANCS PRODUITS À  
PARTIR DE SUCRERIE  
(DISTILLATION DE MÉLASSE) DE  
45° À 50°Rhums blancs produits à partir de  
sucrerie (distillation de mélasse) de 45°  
à 50° Distillerie Rivière du Mât*Dénomination complète : Traditionnel  
Blanc / Marque commerciale : Rivière du  
Mat / TAV (% vol.) : 50.00*23 rue Raymond Vergès  
97441 Sainte-Suzanne 0262 58 82 73 0262 58 82 88 p.hitzgs@ggf.com www.rdm.ggf.comRHUMS VIEUX AVEC  
INDICATIONS GÉOGRAPHIQUESRhum vieux avec indication géographique  
de plus de 4 ans Distillerie Rivière du Mât*Dénomination complète : Opus 5 Rhum  
Vieux Agricole / Marque(s) commerciale(s)  
: Rivière du Mat / Age : 7 / TAV (% vol.) :  
43.00 / N° du lot : OP010410*23 rue Raymond Vergès  
97441 Sainte-Suzanne 0262 58 82 73 0262 58 82 88 p.hitzgs@ggf.com www.rdm.ggf.com Distillerie Rivière du Mât*Dénomination complète : Millésime 2003  
Rhum Vieux Traditionnel / Marque(s)  
commerciale(s) : Rivière du Mat / Age : 7 /  
TAV (% vol.) : 43.00 / N° du lot : MIL 010410*23 rue Raymond Vergès  
97441 Sainte-Suzanne 0262 58 82 73 0262 58 82 88 p.hitzgs@ggf.com www.rdm.ggf.com Rhums & Punchs Isautier*Dénomination complète : Rhum vieux 10  
ans grés / Marque(s) commerciale(s) :  
ISAUTIER / Age : 10 / TAV (% vol.) : 40.00 /  
N° du lot : VRHVIEU1007040*5 allée des Artisans - ZI 2BP 57  
97452 Saint Pierre Cédex 02 62 96 11 96 02 62 35 14 40 isautier@isautier.com www.isautier.com

## VANILLE

## VANILLE

## Vanille Fragans Planifolia

 La Vanilleraie*Dénomination complète : Vanille Bourbon  
de la Réunion / Marque(s) commerciale(s) :  
La Vanilleraie*Domaine du Grand Hazier Allée Chassagne  
97441 Sainte-Suzanne 02 62 23 07 26 02 62 23 07 26 la.vanilleraie@orange.fr www.lavanilleraie.com Royal Bourbon Industries*Dénomination complète : VANILLE  
FRAGANS PLANIFOLIA / Marque(s)  
commerciale(s) : ALBIUS*1 rue Armand Campenon  
97412 Bras-Panon 02 62 51 60 60 02 62 51 60 51 rbi@royalbourbon.com www.royalbourbon.com