



PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2014

Département : Maine-et-Loire (49)



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneqa. Il comporte 3 grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours des Produits, et les Concours de Jugement par les Jeunes. Son règlement fait l'objet, chaque année, d'un arrêté ministériel.

Le Concours des Produits a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Il permet de valoriser l'exceptionnelle diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie françaises.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles récoltés ou transformés sur le territoire français. Ils peuvent être d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, garant de sa rigueur et de son impartialité, le Concours Général Agricole se déroule, chaque année, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LES PRODUITS EN CONCOURS

Le Concours Général Agricole met en compétition les meilleurs produits des régions françaises : vins, apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, confitures, eaux de vie, huiles de noix, huîtres, jus de fruits, miels et hydromels, piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras (foie gras, magret séché...), produits laitiers, produits oléicoles, rhums et punches, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue et découpes de volaille.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux produits : c'est ainsi que les vanilles sont entrées au Concours en 2006, la charcuterie en 2008, la charcuterie fermière en 2012, le safran et les confitures en 2013.

LA SÉLECTION

Le Concours Général Agricole associe le plus étroitement possible les chambres d'agriculture et les professions concernées à sa conception, son déroulement et son évolution :

- les prélèvements, effectués chez le producteur par des agents spécialement mandatés ;
- les présélections, réalisées en région pour les vins ou certains concours de produits ;
- les jugements rendus par près de 6 000 jurés indépendants, représentatifs des professionnels de la filière et des consommateurs.

La finalité du Concours Général Agricole est bien de confronter les meilleurs échantillons, au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations. 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 RÉCOMPENSES : LES MÉDAILLES

Les récompenses sont des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze.

Les produits médailles sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.



LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Informations :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

 : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

APÉRITIFS


BOISSONS SPIRITUEUSES
ANISÉES


Absinthe

 **Distillerie Combier**

Dénomination complète : L'ENTETE /
Marque commerciale : COMBIER / TAV (%
vol.) : 68.00

48 rue Beaurepaire
49400 Saumur

 02 41 40 23 00

 02 41 40 23 09

 info@combier.fr

 www.combier.fr




HUILES DE NOIX


HUILES DE NOIX

Huile de Noix vierge destinée à
l'alimentation humaine **SAS Huilerie Vernoilaise**


Dénomination complète : HUILE DE NOIX
VIERGE 1ère PRESSION 01 / Marque(s)
commerciale(s) : HUILERIE VERNOILAISE

ZA des Doués
49390 Vernoil-le-Fourrier

 02 41 51 51 26

 09 52 60 60 44

 contact@huilerie-vernoilaise.com

 www.huilerie-vernoilaise.com



CONFITURES


CONFITURE EXTRA ET GELÉES

Confiture de fruits extra "originale"

 **Maison Perrotte**

Dénomination complète : Framboises /
Marque(s) commerciale(s) : Stephan
Perrotte- Maison Perrotte / Fruits ou
arômes : Framboises / Volume
commercialisable (en kg) : 1000.00

289 rue Benjamin Guittonneau
49260 Vaudelnay


 maisonperrotte@bbox.fr

 confitures-stephanperrotte.fr

 **Maison Perrotte**

Dénomination complète : Abricots aux
coteau du Layon / Marque(s)
commerciale(s) : Stephan Perrotte- Maison
Perrotte / Fruits ou arômes : Abricots /
Volume commercialisable (en kg) : 1000.00

289 rue Benjamin Guittonneau
49260 Vaudelnay

 maisonperrotte@bbox.fr

 confitures-stephanperrotte.fr

