



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Volailles Abattues



## 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

## VOLAILLES ABATTUES

### POULETS (ÉVISCÉRÉS, SANS ABATS : PAC)

#### Poulet biologique

 **Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronomique)**



Dénomination complète : Poulet biologique blanc / Marque(s) commerciale(s) : Nature de France / Age (en jours) : 81

Les Terres Douces - BP 54  
85210 Sainte-Hermine

☎ 02 51 97 38 08

☎ 02 51 27 36 68

✉ carnoux@gastronome.fr

🌐 www.bodinbio.com

#### Poulet label rouge blanc

 **SAS Ronsard Ile de France**

Dénomination complète : Poulet Fermier blancs 100 jours à Pattes Bleues / Marque(s) commerciale(s) : L'Authentique à Pattes Bleues- 100 jours d'élevage / Age (en jours) : 100

7 route de Berchères

28300 Jouy

☎ 02 37 18 26 00

☎ 02 37 18 26 18

✉ jean-yves.patry@ronsard.fr

 **Les Eleveurs de la Champagne**

Dénomination complète : Poulets labels blancs / Marque(s) commerciale(s) : FERMIER DE LA CHAMPAGNE / Age (en jours) : 81

CaurelBP 3

51420 Witry-lès-Reims

☎ 03 26 50 67 89

☎ 03 26 50 67 70

✉ ademarcq@gastronome.fr



 **SYVOFA**

Dénomination complète : Poulet Fermier Blanc d'Auvergne / Age (en jours) : 81

78 RUE DE PARIS

03200 Vichy

☎ 0470976442

☎ 0470317081

✉ info@syvofoa.com

🌐 www.volailles-auvergne.com

## Poulet label rouge jaune

 **Les Eleveurs de la Champagne**

Dénomination complète : Poulets labels jaune / Marque(s) commerciale(s) : FERMIER DE LA CHAMPAGNE / Age (en jours) : 81

CaurelBP 3

51420 Witry-lès-Reims

☎ 03 26 50 67 89

☎ 03 26 50 67 70

✉ ademarcq@gastronome.fr



 **Ronsard**

Dénomination complète : Poulet fermier jaune Label Rouge Sud-Ouest / Marque(s) commerciale(s) : Ronsard / Age (en jours) : 81

Route d'Allons

40240 Losse

☎ 05 58 93 60 60

☎ 05 58 93 60 99

✉ ophelie.fournier@ronsard.fr

🌐 www.ronsard.fr



 **LES VOLAILLES DE CHALLANS**

Dénomination complète : Poulet Fermier Jaune de Challans / Marque(s) commerciale(s) : Volailles de Challans / Age (en jours) : 81

Allée de la JarquetteBP 533

85300 Challans

☎ 02 51 49 78 18

☎ 02 51 93 14 56

✉ contact@volailles-challans.fr

🌐 www.volailles-challans.fr

 **Ronsard**

Dénomination complète : Poulet fermier jaune Label Rouge Landes / Marque(s) commerciale(s) : Ronsard / Age (en jours) : 81

Route d'Allons

40240 Losse

☎ 05 58 93 60 60

☎ 05 58 93 60 99

✉ ophelie.fournier@ronsard.fr

🌐 www.ronsard.fr



## Poulet label rouge noir

 **LES VOLAILLES DE CHALLANS**

Dénomination complète : Poulet fermier noir de Challans / Marque(s) commerciale(s) : Volailles de Challans / Age (en jours) : 81

Allée de la JarquetteBP 533

85300 Challans

☎ 02 51 49 78 18

☎ 02 51 93 14 56

✉ contact@volailles-challans.fr

🌐 www.volailles-challans.fr

 **Volailles Adrien Labrousche SAS**

Dénomination complète : Poulet Fermier Noir de Normandie / Marque(s) commerciale(s) : Normandie / Age (en jours) : 84

Zone IndustrielleRue Jacquard

27130 Verneuil-sur-Avre

☎ 02 32 32 02 09

☎ 02 32 60 28 83

✉ comptabilite@lesvolailleslabrousche.fr

## Poulet standard

 **Les Eleveurs de la Champagne**

Dénomination complète : Poulet végétal / Marque(s) commerciale(s) : LES VOLAILLES DES ELEVEURS DE LA CHAMPAGNE / Age (en jours) : 35

CaurelBP 3

51420 Witry-lès-Reims

☎ 03 26 50 67 89

☎ 03 26 50 67 70

✉ ademarcq@gastronome.fr



## PINTADES (SAIGNÉES, ÉVISCÉRÉES, SANS ABATS, CATÉGORIE 900 À 1 100 G - PAC)

### Pintade

 **LES VOLAILLES DE CHALLANS**

Dénomination complète : Pintade Fermière de Challans / Marque(s) commerciale(s) : Volailles de Challans / Age (en jours) : 94

Allée de la JarquetteBP 533

85300 Challans

☎ 02 51 49 78 18

☎ 02 51 93 14 56

✉ contact@volailles-challans.fr

🌐 www.volailles-challans.fr



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## VOLAILLES ABATTUES


PINTADES (SAIGNÉES,  
ÉVISCÉRÉES, SANS ABATS,  
CATÉGORIE 900 À 1 100 G - PAC


Pintade


 **Ronsard**

Dénomination complète : *Pintade fermière*  
Label Rouge des Landes / Marque(s)  
commerciale(s) : *Ronsard* / Age (en jours) :  
94

Route d'Allons  
40240 Losse

 05 58 93 60 60

 05 58 93 60 99

 ophelie.fournier@ronsard.fr

 www.ronsard.fr




POULETS AOC (SAIGNÉS ET  
EFFILÉS)


Poulet de Bresse AOC

 **LA FERME JOSSERAND GILBERT**

Dénomination complète : *Poulet de Bresse*  
/ Age (en jours) : 140

1039 route de montlin  
01560 Mantenay-Montlin

 06 73 55 77 23

 lafermejossrand@gmail.com

