



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Découpes de Volailles



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

DÉCOUPES DE VOLAILLES

CUISSES DE POULETS PIÈCE ENTIÈRE AVEC PEAU

Cuisse de poulet biologique

 Fermiers landais



Dénomination complète : CUISSE DE POULET FERMIER BIOLOGIQUE / Marque(s) commerciale(s) : MARIE HOT St SEVER LE GEMMEUR / Type (blanc, jaune ou noir) : JAUNE / Age (en jours) : 81 / Quantité commercialisable (en t) : 157.00

Zone Industrielle BP 10026
40500 Saint-Sever

☎ 05 58 76 42 22

☎ 05 58 76 42 20

✉ c.ducournau@fermiers-so.fr

🌐 www.fermiers-landais.fr

Cuisse de poulet sous Label Rouge

 Ronsard

Dénomination complète : Cuisse de poulet fermier jaune Label Rouge Sud-Ouest / Marque(s) commerciale(s) : Ronsard / Type (blanc, jaune ou noir) : jaune / Age (en jours) : 81 / Quantité commercialisable (en t) : 70.00

Route d'Allons
40240 Losse

☎ 05 58 93 60 60

☎ 05 58 93 60 99

✉ ophelie.fournier@ronsard.fr

🌐 www.ronsard.fr



 Ronsard

Dénomination complète : Cuisse de poulet fermier jaune Label Rouge Landes / Marque(s) commerciale(s) : Ronsard / Type (blanc, jaune ou noir) : jaune / Age (en jours) : 81 / Quantité commercialisable (en t) : 350.00

Route d'Allons
40240 Losse

☎ 05 58 93 60 60

☎ 05 58 93 60 99

✉ ophelie.fournier@ronsard.fr

🌐 www.ronsard.fr



LES FERMIER DU VAL DE LOIRE

Dénomination complète : Cuisse de poulet Fermier Label Rouge / Marque(s) commerciale(s) : Ancenis, Lyré, L'Ancenis Sélection Restauration / Type (blanc, jaune ou noir) : jaune / Age (en jours) : 81 / Quantité commercialisable (en t) : 379.00

BP 50262

44150 Ancenis

☎ 0240094986

✉ claine@gastronome.fr

🌐 www.fermierdancenis.fr

LES VOLAILLES DE CHALLANS

Dénomination complète : Découpe de Poulet Fermier Jaune de Challans / Marque(s) commerciale(s) : Volailles de Challans / Type (blanc, jaune ou noir) : Jaune / Age (en jours) : 81 / Quantité commercialisable (en t) : 10.17

Allée de la Jariette BP 533

85300 Challans

☎ 02 51 49 78 18

☎ 02 51 93 14 56

✉ contact@volailles-challans.fr

🌐 www.volailles-challans.fr

FILETS DE POULET SANS PEAU NI AIGUILLETTE

Filet de poulet sous label rouge

 Ronsard

Dénomination complète : Filet de 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



 Fermiers landais

Dénomination complète : FILET DE POULET FERMIER JAUNE LABEL ROUGE / Marque(s) commerciale(s) : MARIE HOT St SEVER LE GEMMEUR LANDES PEYRIGUET / Age (en jours) : 81

Zone Industrielle BP 10026

40500 Saint-Sever

☎ 05 58 76 42 22

☎ 05 58 76 42 20

✉ c.ducournau@fermiers-so.fr

🌐 www.fermiers-landais.fr

SAS RONSARD BRESSE

Dénomination complète : Filet de poulet fermier de l'Ain . Blanc / Marque(s) commerciale(s) : Fermier de l'Ain / Age (en jours) : 81

En rayer

01560 Saint-Jean-sur-Reyssouze

☎ 0474526700

☎ 0474526914

✉ luc.ollivier@ronsard.fr

🌐 ronsard.fr

MAGRETS DE CANARD FRAIS

Magret de canard frais Label Rouge

 SARL le Vieux Chêne

Dénomination complète : Magret de canard gras du Sud Ouest / Marque(s) commerciale(s) : LE VIEUX CHENE / Age (en jours) : 106 / Production annuelle (en t) : 19.00

RD 934 Tardan

64290 Bosdarros

☎ 05 59 21 54 40

☎ 05 59 21 52 12

✉ le.vieux.chene@wanadoo.fr

🌐 www.levieuxchene-foiegras.fr



EXCEL DISTRIBUTION

Dénomination complète : Magret de Canard du Sud-Ouest frais / Marque(s) commerciale(s) : Terres Paysannes / Age (en jours) : 102 / Production annuelle (en t) : 84113.00

ZA La Téoulère

40280 SAINT PIERRE DU MONT

☎ 0558930531

✉ s.choquet@exceldistribution.fr

Magret de canard frais standard

 FERME PRETOU

Marque(s) commerciale(s) : ferme prétou / Age (en jours) : 105 / Production annuelle (en t) : 1.00

1965 CD 42

64160 ESCOUBES

☎ 0608828101

✉ andre.candau@wanadoo.fr



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

DÉCOUPES DE VOLAILLES

MAGRETS DE CANARD FRAIS


Magret de canard frais standard


 **La Gourmande Foie Gras Jacquin**

Dénomination complète : Magret de canard frais / Marque(s) commerciale(s) : La Gourmande Foie Gras Jacquin / Age (en jours) : 126 / Production annuelle (en t) : 0.50


Le Bourg

46350 Payrac

 05 65 37 65 67

 05 65 37 67 60

 contact@foiegras-jacquin.com


 www.foiegras-jacquin.com


 **SAS La Truffe Périgourdine**


Dénomination complète : Magret de canard du Périgord / Marque(s) commerciale(s) : La Truffe Périgourdine - Valette Foie Gras - Le Grand Cru du Périgord - La Truffe Restauration - Ambassade du terroir - Filière de nos régions - Mmm! / Age (en jours)


ZI Les Libraires

24100 Bergerac

 05 53 61 28 94

 05 53 58 71 99

 marie-noelle-rousseau@la-truffe-perigourdine.fr


 www.la-truffe-perigourdine.fr/


 **Lafitte SAS**


Dénomination complète : Magret de Canard IGP / Marque(s) commerciale(s) : Lafitte, Paysans de Gascogne / Age (en jours) : 102 / Production annuelle (en t) : 200.00

455 ROUTE DU BEARN

40500 Montaut

 05 58 76 40 48

 05 58 76 40 41

 jpuysegur@lafitte.fr


 www.lafitte.fr


 **Les Fermiers Occitans**

Dénomination complète : Magret de canard / Marque(s) commerciale(s) : Secret d'Éleveurs, Parole d'Éleveurs, Les Halles Occitaines, Le Marché, Halal / Age (en jours) : 98 / Production annuelle (en t) : 320.00

ZAC du Causse - RD56

81290 LABRUGUIERE

 05 63 59 07 53

 05 63 72 14 75

 acasagrande@arterritis.fr

 www.fermiers-occitans.com

