



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Viandes

*Date d'édition : 27/04/2017*



## 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

## VIANDES

### VIANDE DE PORC

#### Porc fermier Label rouge

##### Tradition de Vendée

Groupement de producteurs : TRADITION DE VENDEE / FILIÈRE PORC FERMIER DE VENDÉE ÉLEVÉ EN PLEIN AIR (AVEC IGP ET SANS OGM) / Maturation de la viande : 3

Zone Artisanale les Acacias  
85430 Boissière-des-Landes (La)

☎ 02 51 06 30 30

✉ communication@cousin-sa.fr

🌐 www.tradition-de-vendee.com



##### Ets HASENFORDER

Groupement de producteurs : Cirhyo

ZI Vichy Rhue  
03300 CREUZIER LE VIEUX

✉ contact@porcfermier-auvergne.fr

🌐 www.porcfermier-auvergne.fr

### VIANDE D'AGNEAU BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)

#### Viande d'agneau sous signe officiel de qualité

##### ARCADIE

Groupement de producteurs : LUR BERRI - AICIRITS

20 RUE DU LAZARET  
64600 ANGLET

☎ 0559643580

☎ 0559634575

✉ m.ferreira@arcadie-so.com

##### Etablissement DESTREL SAS

Groupement de producteurs : TERRE OVINE / Maturation de la viande : 2

ZI de l'AbattoirRue des Artisans  
46500 GRAMAT

☎ 05 65 33 12 43

☎ 05 65 33 29 77

✉ herve.destrel@destrel.fr

##### Etablissement DESTREL SAS

Groupement de producteurs : OBL / Maturation de la viande : 2

ZI de l'AbattoirRue des Artisans  
46500 GRAMAT

☎ 05 65 33 12 43

☎ 05 65 33 29 77

✉ herve.destrel@destrel.fr

##### SICA2G

Groupement de producteurs : SICA2G / Maturation de la viande : 6

pôle d'activité Val 81  
81340 Valence d'albi

☎ 0563534041

✉ alexis.sikorski@eleveage-tarn.fr

### VIANDE DE VEAU BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)

#### Viande de veau sous signe officiel de qualité

##### Auchan Velizy Villacoublay

Groupement de producteurs : SA4R / Abatteur : BIGARD / Maturation de la viande : 5

Vélizy 2, 2 Avenue de l'Europe  
78140 Vélizy-Villacoublay

☎ 0134584181

✉ as.geniez@irva.fr

🌐 www.auchan.fr/magasins/velizy/sl-48



##### AU DELICE LIMOUSIN

Groupement de producteurs : Bretanin / Abatteur : GALLAIS VIANDES

23 Boulevard Léon Bourgeois  
35200 RENNES

✉ sandrine.compta@agro-qualite.fr

##### Boucherie Fermiers du Bas Rouergue

Groupement de producteurs : Coopérative des Fermiers du Bas Rouergue / Abatteur : Les Fermiers du Bas Rouergue / Maturation de la viande : 5

Route de Monteils  
12200 Villefranche-de-Rouergue

☎ 0565452618

✉ fermiers.bas.rouergue@wanadoo.fr

🌐 www.lesfermiers.fr



##### Boucherie Ortalo

Groupement de producteurs : UNICOR / Abatteur : Boucherie Ortalo / Maturation de la viande : 5

Boulevard de la dîme  
12260 Villeneuve

☎ 05 65 81 60 18

✉ didierortalo@gmail.com



### VIANDE DE BOEUF

#### Boeuf de Charolles AOP

##### Boucherie B & K Lapalus

Groupement de producteurs : AOP Boeuf de Charolles / Abatteur : Charollais Viandes

82 rue du Commerce  
42370 Renaison

☎ 04 77 64 40 10

✉ boucheriellapalus@orange.fr



#### Boeuf fermier Aubrac Label rouge

##### GEPI LES HALLES

Groupement de producteurs : Association Boeuf Fermier Aubrac / Abatteur : Arcadie Sud Ouest / Maturation de la viande : 10

1 Rue Django Reinhardt  
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

☎ 01.34.21.91.58

☎ 01.34.64.09.56

✉ contact@gepi-halles.com



#### Boeuf de Chalosse IGP

##### BOUCHERIE LOMBERT

Abatteur : Bévimo

Carré à la FarineHalles de Versailles  
78000 Versailles

☎ 01.39.50.58.02

✉ boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr

##### BOUCHERIE MARTINEAU

Abatteur : Bévimo

91 Avenue de la côte d'argent  
40170 Lit-et-Mixe

☎ 0558428305

✉ boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr

🌐 www.bouchiermartineau.com/



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

### VIANDES


#### VIANDE DE BOEUF


##### Boeuf Gascon Label rouge

 **SARL Maynadier**

Groupement de producteurs : SYNERGIE  
ARTERRIS / Abatteur : MAYNADIER  
CHRISTIAN

18 cours de la République  
11200 Lézignan-Corbières


 04 68 27 29 59

 guillaumeloze@orange.fr

 **SARL CHEZ MENARD**

Groupement de producteurs : SYNERGIE  
ARTERRIS / Abatteur : JEAN MICHEL  
MENARD / Maturation de la viande : 15

1, RUE DU 8 MAI  
09100 LA TOUR DU CRIEU

 05 61 67 22 24

 vincent.galetto@wanadoo.fr