



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Ain (01)



## 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 VINS Savoie-Bugey

## VINS DU BUGEY


### BUGEY

#### Bugey AOC 2016 Rouge

 **GAEC Maison Angelot**

Lot L16801; 76 hl  
121 Rue du Lavoir  
01300 Marignieu  
☎ 04 79 42 18 84  
☎ 04 79 42 13 61  
✉ contact@maison-angelot.com  
🌐 www.maison-angelot.com



 **bois sylvain**

Lot 14; 44 hl  
11 Route de Bourgogne  
01350 Béon  
☎ 04 79 87 23 26  
☎ 04 79 87 23 26  
✉ cavesylvainbois@yahoo.fr



#### Bugey AOC 2015 Blanc

 **SARL le Caveau Bugiste**

Machuraz  
Lot 08.16; 45 hl  
326 rue de la vigne du bois  
01350 Vongnes  
☎ 04 79 87 92 32  
☎ 04 79 87 91 11  
✉ caveau-bugiste@wanadoo.fr  
🌐 www.caveau-bugiste.fr



#### Bugey AOC 2016 Blanc

 **bois sylvain**

Lot 6+7+9+17; 117 hl  
11 Route de Bourgogne  
01350 Béon  
☎ 04 79 87 23 26  
☎ 04 79 87 23 26  
✉ cavesylvainbois@yahoo.fr



## EFFERVESCENTS

### BUGEY MOUSSEUX CERDON

#### Bugey Mousseux Cerdon AOC 2016 Rosé

 **EARL RONDEAU GUINET**

Demi-sec; Lot 2016; 45 hl  
Hameau de Cornelle  
01640 Boyeux-Saint-Jérôme  
☎ 04 74 37 12 34  
✉ bernardrondeau@wanadoo.fr



 **SARL le cellier Lingot Martin**

Demi-sec; Lot 4; 733 hl  
ZA - Rue sous la cote  
01450 Poncin  
☎ 04 74 39 97 77  
☎ 04 74 39 94 55  
✉ lingot-martin.isa@orange.fr  
🌐 www.Lingot-martin.fr



### BUGEY MOUSSEUX

#### Bugey Mousseux AOC 2014 Blanc

 **EARL Domaine Trichon**

BIO

Brut  
Lot LB1401; 185 hl  
LE POULET  
01680 Lhuis  
☎ 04 74 39 83 77  
☎ 04 47 93 80 87  
✉ domaine.trichon@gmail.com  
🌐 www.domaine-trichon.com



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## VOLAILLES ABATTUES



## 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 lafermejosserrand@gmail.com

## BIÈRES


BIÈRES AMBRÉES - COULEUR  
ENTRE 14 ET 28 EBC

## Bière ambrée de haute fermentation

 Rivière d'Ain (Maison de Brasseur)*Dénomination complète : Rivière d'Ain**Ambrée / Marque commerciale : Rivière**d'Ain Ambrée / TAV (% vol.) : 6.50*

5 rue Samuel Péry

01640 JUJURIEUX

 04 74 39 01 88 contact@rivieredain.fr www.rivieredain.fr

## DÉCOUPES DE VOLAILLES




FILETS DE POULET SANS PEAU  
NI AIGUILLETTE

## Filet de poulet sous label rouge

 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

## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES FRAIS ET  
FROMAGES FONDUS


## Fromage frais lissé nature

 Laiterie artisanale la cotière

Dénomination complète : fromage blanc battu / Marque(s) commerciale(s) : laiterie de la côtère / Matière grasse (en %) : 8.20 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : néant

186 rue de la tréfilerieZAC les granges  
01800 Meximieux

 0474612704


 0970623443


 contact@laiterielacotiere.fr


 www.laiterielacotiere.fr

**Laiterie artisanale la cotière**

186 rue de la tréfilerieZAC les granges  
01800 Meximieux

 0474612704

 0970623443

 contact@laiterielacotiere.fr

 www.laiterielacotiere.fr




## Fromage frais faisselle nature


 Laiterie Coopérative Etrez

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS FAISSELLE ETREZ / Marque(s) commerciale(s) : FROMAGE FRAIS FAISSELLE ETREZ / Matière grasse (en %) : 7.00 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : NEANT

367 route de Montrevel

01340 Étrez

 04 74 25 41 86

 04 74 25 46 81


 contact@laiterie-etrez.com


 www.laiterie-etrez.com

**Laiterie Coopérative Etrez**

367 route de Montrevel

01340 Étrez

 04 74 25 41 86

 04 74 25 46 81

 contact@laiterie-etrez.com

 www.laiterie-etrez.com



## BEURRES


## Beurre AOP non salé


 Laiterie Coopérative Etrez

Dénomination complète : BEURRE DE BRESSE EN BARATTE AOP / Marque(s) commerciale(s) : ETREZ / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00

367 route de Montrevel

01340 Étrez

 04 74 25 41 86

 04 74 25 46 81


 contact@laiterie-etrez.com


 www.laiterie-etrez.com


**Laiterie Coopérative Etrez**

367 route de Montrevel

01340 Étrez

 04 74 25 41 86

 04 74 25 46 81

 contact@laiterie-etrez.com

 www.laiterie-etrez.com

