



PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2017

Département : Aisne (02)



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 Champagne

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE ASSEMBLAGES

Champagne brut sans année assemblages AOC Non Millésimé Blanc

SARL DES ROLLEMERS

Frédéric Caron Quatre cépages
Brut; Lot 20140432q; 107 hl
28 rue de la vallée
02400 AZY SUR MARNE
☎ 03 23 82 95 85
✉ contact@champagne-caron.fr
🌐 www.champagne-caron.fr



SAS CHAMPAGNE FALLET Michel

Champagne Michel Fallet, Tradition
Brut; Lot L25040T13-2; 187 hl
4 rue des clos du mont Drachy
02310 CHARLY sur MARNE
☎ 03 23 82 02 55
✉ champagne-michel-fallet@orange.fr
🌐 www.champagne-fallet-michel.fr



Champagne Fallet Dart

Champagne Fallet Dart, Grande Sélection
Brut; Lot 48162; 481 hl
2 rue des Clos du Mont-Drachy
02310 Charly-sur-Marne
☎ 03 23 82 01 73
☎ 03 23 82 19 15
✉ gerard@champagne-fallet-dart.fr



SCEV Monnin-Couvent

Champagne Couvent Fils, Empreinte
Brut; Lot L3JJMM 19/04/14; 63 hl
4 Rue Corneille
02850 Trélou sur Marne
☎ 03 23 70 33 36
✉ champagne-couventfils@orange.fr
🌐 champagne-couvent-fils.com



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ SANS ANNÉE

Champagne brut rosé sans année AOC Non Millésimé Rosé

Champagne Fallet Dart

Champagne Fallet Dart rosé
Brut; Lot 48163; 145 hl
2 rue des Clos du Mont-Drachy
02310 Charly-sur-Marne
☎ 03 23 82 01 73
☎ 03 23 82 19 15
✉ gerard@champagne-fallet-dart.fr



Champagne Paul Leredde

Champagne Leredde, cuvée Rosée
Brut; Lot L 214; 52 hl
49 rue de Bézu
02310 Crouttes-sur-Marne
☎ 03 23 82 09 41
☎ 03 23 82 00 22
✉ contact@champagne-paul-leredde.com
🌐 www.champagne-paul-leredde



CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE BLANC DE NOIRS

Champagne brut sans année blanc de noirs AOC Non Millésimé Blanc

EARL DU CLOS TAUPIN

Champagne Christian Naudé
Brut; Lot 201409011L0316; 130 hl
18ter avenue fernand drouet
02310 Charly-sur-Marne
☎ 03 23 82 74 51
✉ contact@champagne-christian-naude.com
🌐 champagne-christian-naude.com



Champagne Fallet Dart

Champagne Fallet Dart cuvée de réserve
Brut; Lot 31153; 679 hl
2 rue des Clos du Mont-Drachy
02310 Charly-sur-Marne
☎ 03 23 82 01 73
☎ 03 23 82 19 15
✉ gerard@champagne-fallet-dart.fr



CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

Champagne brut millésimé AOC 2008 Blanc

EARL MARTEAUX OLIVIER

Champagne Olivier et Laetitia MARTEAUX
Brut; Lot L862; 47 hl
6 ROUTE DE BONNEIL
02400 Azy-sur-Marne
☎ 03 23 82 92 47
✉ oliviermarteaux@hotmail.com
🌐 www.champagnemarteaux.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Maroilles AOP Gros (moule 12.5 à 13cm de côté ; 360 gr)

 **GAEC de la Fontaine Orion**

Dénomination complète : Maroilles PAVE /
 Marque(s) commerciale(s) : Claire HALLEUX
 / Matière grasse (en %) : 22.50 / Type de
 lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.72

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr

**GAEC de la Fontaine Orion**

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



Maroilles AOP Mignon (moule 11 à 11.5 cm de côté ; 180 gr)

 **GAEC de la Fontaine Orion**

Dénomination complète : Maroilles
 MIGNON / Marque(s) commerciale(s) :
 Claire HALLEUX / Matière grasse (en %) :
 22.50 / Type de lait : cru / Poids du
 fromage (en kg) : 0.36

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr

**GAEC de la Fontaine Orion**

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



Maroilles AOP Quart (moule 8 à 8.5 cm de côté ; 90 gr)

 **Les Fromagers de Thiérache**

Dénomination complète : Maroilles AOP
 210g / Marque(s) commerciale(s) :
 FAUQUET / Matière grasse (en %) : 26.00 /
 Type de lait : pasteurisé / Poids du
 fromage (en kg) : 0.21

28 rue de la Croix
 02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr

Les Fromagers de Thiérache

28 rue de la Croix
 02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr

