PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2017

Département : Allier (03)

Date d'édition : 19/04/2017

PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneca. 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 punchs, 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 Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-Pourçain AOC 2015 Rouge

Domaine Gallas (Or)

Lot C25 ; 52 hl

1 chemin des Burliers
03500 Saulcet
04 70 45 32 86
04 70 45 65 15
gaec.gallas@03.sideral.fr
www.domaine-gallas.com

Domaine Jallet (Arg)

Les pierres brulées
Lot LPB1; 15 hl

30 place des Cailles
03500 Saulcet
04 70 45 39 78
04 70 45 39 78
christine.allasseur@orange.fr

EARL Cave Courtinat (Brz)

Cuvée des Pérelles
Lot LFUT115; 53 hl

11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
04 70 45 44 84
cavecourtinat@wanadoo.fr

Saint-Pourçain AOC 2016 Rouge

EARL Cave Courtinat (Or)

Tradition
Lot LRT216; 68 hl

11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
04 70 45 44 84
cavecourtinat@wanadoo.fr

Union des Vignerons (Or)

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 15/69; 729 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@vinsaintpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

EARL Cave Courtinat (Arg)

Tradition
Lot LRT116; 102 hl

11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
04 70 45 44 84
cavecourtinat@wanadoo.fr

Union des Vignerons (Arg)

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 47/78; 409 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@vinsaintpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Saint-Pourçain AOC 2016 Rosé

EARL Cave Courtinat (Or)

--
Sec; Lot LROSE216; 60 hl

11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
04 70 45 44 84
cavecourtinat@wanadoo.fr

Union des Vignerons (Arg)

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 37; 450 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@vinsaintpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Union des Vignerons (Arg)

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 53; 276 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@vinsaintpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Saint-Pourçain AOC 2016 Blanc

Domaine Gardien (Or)

Nectar des Fées 2
Lot 27; 100 hl

7 Chassignolles
03210 Besson
04 70 42 80 11
04 70 42 80 99
c.gardien@03.sideral.fr
www.domainegardien.com

Domaine de la Sourde-Cave Bonvin (Arg)

Nectar de Vincent
Lot NEC16; 52 hl

11 rue Sainte Catherine
03500 Louchy-Montfand
04 70 45 69 13
04 70 45 69 13
cave.bonvin@gmail.com
www.domainedelasourde.fr

Union des Vignerons (Brz)

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 58; 255 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 42 82
04 70 45 99 34
udv@vinsaintpourcain.com
www.vignerons-saintpourcain.com

Médaille d'Or — *Médaille d'Argent* — *Médaille de Bronze*
vente par correspondance — *vente sur place*
se visite — *hébergement*
Issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

VOLAILLES ABATTUES

POULETS (ÉVISCÉRÉS, SANS ABATS : PAC)

Poulet label rouge blanc

SYVOFA (Brz)

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

78 RUE DE PARIS
03200 Vichy
0470976442
0470317081
info@syvofa.com
www.volailles-auvergne.com

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de haute fermentation - TAV inférieur ou égal à 6%

BRASSERIE BLONDEL (Brz)

BIO

Dénomination complète : La Lubie blonde / Marque commerciale : La Lubie blonde / TAV (% vol.) : 5.50

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon
04 70 51 43 38
adrien@brasserieblondel.fr
www.brasserieblondel.fr

Bière blonde de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

BRASSERIE BLONDEL (Brz)

BIO

Dénomination complète : La Lubie blonde triple / Marque commerciale : La Lubie blonde triple / TAV (% vol.) : 8.50

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon
04 70 51 43 38
adrien@brasserieblondel.fr
www.brasserieblondel.fr

BIÈRES BLANCHES À...

Bière blanche aux agrumes

BRASSERIE BLONDEL (Arg)

BIO

Dénomination complète : La Lubie blanche / Marque commerciale : La Lubie blanche / Arôme ou parfum utilisé : orange et coriandre / TAV (%vol) : 5.50 / : 100.00

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon
04 70 51 43 38
adrien@brasserieblondel.fr
www.brasserieblondel.fr

VIANDES

VIANDE DE PORC

Porc fermier Label rouge

Ets HASSENFORDER (Brz)

Groupement de producteurs : Cirhyo

ZI Vichy Rhue
03300 CREUZIER LE VIEUX
contact@porcfermier-auvergne.fr
www.porcfermier-auvergne.fr

Médaille d'Or (Or) — Médaille d'Argent (Arg) — Médaille de Bronze (Brz) — vente par correspondance — vente sur place — se visite — hébergement — BIO Issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Autre Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie

sarl pagedid

Dénomination complète : GAPERON / Marque(s) commerciale(s) : GAPERON FICELLE DU T'OINE / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.30

la chalayle breuil
03120 Breuil (Le)
0473600350
0473680114
patrick.chonier@orange.fr

sarl pagedid

la chalayle breuil
03120 Breuil (Le)
0473600350
0473680114
patrick.chonier@orange.fr

Médaille d'Or *vente par correspondance* *se visite* *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent *vente sur place* *hébergement* AFFINEUR =
Médaille de Bronze