



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Allier (03)



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 Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-Pourçain AOC 2015 Rouge

Domaine Gallas

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

Les pierres brûlées
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

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

Tradition
Lot LRT216; 68 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

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

Tradition
Lot LRT116; 102 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

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

--
Sec; Lot LROSE216; 60 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

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

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

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

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

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



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

VOLAILLES ABATTUES

POULETS (ÉVISCÉRÉS, SANS ABATS : PAC)

Poulet label rouge blanc



SYVOFA

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

78 RUE DE PARIS

03200 Vichy

☎ 0470976442

📠 0470317081

✉ info@syvoфа.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

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

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

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

Groupement de producteurs : Cirhyo

ZI Vichy Rhue

03300 CREUZIER LE VIEUX

✉ contact@porcfermier-auvergne.fr

🌐 www.porcfermier-auvergne.fr



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 TOINE / 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



5

 Médaille d'Or vente par correspondance se visite

BIO Issu de l'agriculture biologique

 Médaille d'Argent vente sur place hébergementAFFINEUR =  Médaille de Bronze