



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Hautes-Alpes (05)



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 Provence

VINS DE PAYS

IGP DES HAUTES-ALPES

IGP des Hautes-Alpes 2015 Rouge


 **Domaine Saint André**

Domaine Saint André


Lot 3; 10 hl

Gandières

05110 Saulce (La)

 04 92 54 73 12

 philippebilocq@hotmail.fr


 www.domaine-saint-andre.fr





3



Médaille d'Or


 vente par correspondance


 se visite

 Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

 vente sur place

 hébergement



Médaille de Bronze

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS

Rosette traditionnelle ou à l'ancienne de Lyon - 1200 g à 2800 g (5.5)

 **SARL Laurent Lamorlette**

Dénomination complète : ROSETTE /
Marque commerciale : FUSEAU DES ALPES /
Poids en g : : 1500

ZA d'Entraigues
05200 Embrun

☎ 04 92 43 70 80

☎ 04 92 46 59 83

✉ ets.lamorlette@gmail.com



Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4) (hors produits "à" ou" aux")

 **SARL Laurent Lamorlette**

Dénomination complète : SAUCISSON PUR
PORC / Marque commerciale : LE BARCELO
/ Poids en g : : 220 GR

ZA d'Entraigues
05200 Embrun

☎ 04 92 43 70 80

☎ 04 92 46 59 83

✉ ets.lamorlette@gmail.com



CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture extra de framboises

 **la confiserie alpine**

Dénomination complète : confiture extra
de framboises / Marque(s) commerciale(s)
: la confiserie alpine / Fruits ou arômes :
framboises / Volume commercialisable (en
kg) : 1000.00

pont du fossé
05260 saint jean saint nicolas

☎ 0685091798

✉ info@confiserie-alpine.com

🌐 www.confiserie-alpine.com



JUS DE FRUITS ET NECTARS

JUS DE FRUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS

Jus de pomme pétillant

 **SAS quint**

Dénomination complète : Fruits produits à
1000 mètres d'altitude au coeur des hautes
alpes / Marque(s) commerciale(s) : Jus de
pomme pétillant du Domaine de Quint /
Volume commercialisable (en hl) : 35.00 /
Arôme : pommes des alpes

Quartier de QUINT
05000 LA FREISSINOUSE

✉ gaecdequint@gmail.com



Jus de pommes

 **SAS quint**

Dénomination complète : Fruits produits à
1000 mètres d'altitude au coeur des hautes
alpes / Marque(s) commerciale(s) : Jus de
pomme du Domaine de Quint / Volume
commercialisable (en hl) : 80.00 / Arôme :
pommes des alpes

Quartier de QUINT
05000 LA FREISSINOUSE

✉ gaecdequint@gmail.com



MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de lavande, lavandin

 **LE RUCHER DE SARUCHET - FAURE
JOSEPH**

Dénomination complète : Miel de lavande /
N° de lot : 9.9.18 / Volume du lot présenté
(en kg) : 600.00

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

☎ 04 92 50 32 01

✉ gg.eve05@gmail.com



MIEL DE MONTAGNE

Miel de Montagne clair

 **APILAND NATURE**

Dénomination complète : Miel de
montagne / Marque(s) commerciale(s) :
APILAND Nature / N° de lot : 12016MON /
: 500.00

1 RUE DES TENNIS
05190 Rousset

☎ 04.92.54.40.60

☎ 04.92.54.43.43

✉ info@apiland.com

🌐 www.apiland.com



 **Tiron Gérard**

Dénomination complète : miel de
montagne / N° de lot : 007 18 / : 1800.00

Le Pré du RoyLa Trinité
05800 Saint-Firmin

✉ tiron.gerald@orange.fr



Miel de Montagne foncé

 **la confiserie alpine**

Dénomination complète : miel de
montagne / Marque(s) commerciale(s) : le
rucher fossipontain / N° de lot : 08/18 / :
1000.00

pont du fossé
05260 saint jean saint nicolas

☎ 0685091798

✉ info@confiserie-alpine.com

🌐 www.confiserie-alpine.com



 **LE RUCHER DE SARUCHET - FAURE
JOSEPH**

Dénomination complète : Miel de
montagne / Marque(s) commerciale(s) :
Miel de montagne / N° de lot : 20.11.18 /
: 300.00

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

☎ 04 92 50 32 01

✉ gg.eve05@gmail.com



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

MIELS ET HYDROMELS


MIEL DE MONTAGNE


Miel de Montagne foncé

 **LE RUCHER DE SARUCHET - FAURE JOSEPH**

Dénomination complète : Miel de montagne foncé / Marque(s) commerciale(s) : Miel de montagne / N° de lot : 15.11.18 / : 250.00

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

 04 92 50 32 01


 gg.eve05@gmail.com





 **APILAND NATURE**


Dénomination complète : miel des alpes / Information complémentaire : APILAND Nature / N° de lot : 12016ALP / Volume du lot (en kg) : 900.00

1 RUE DES TENNIS
05190 Rousset

 04.92.54.40.60

 04.92.54.43.43

 info@apiland.com

 www.apiland.com




AUTRES MIELS


Miel Polyfloral ambré et foncé


 **APILAND NATURE**


Dénomination complète : Miel de Garrigue / Information complémentaire : APILAND Nature / N° de lot : 12016GAR / Volume du lot (en kg) : 400.00

1 RUE DES TENNIS
05190 Rousset

 04.92.54.40.60

 04.92.54.43.43

 info@apiland.com

 www.apiland.com





Miel Polyforal clair

 **LE RUCHER DE SARUCHET - FAURE JOSEPH**

Dénomination complète : Miel polyfloral clair - Miel toutes fleurs / Information complémentaire : Miel toutes fleurs / N° de lot : 1.11.18 / Volume du lot (en kg) : 280.00

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin

 04 92 50 32 01

 gg.eve05@gmail.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Fromage à raclette

 SARL L'Atelier Alpin

Dénomination complète : Raclette du
Fruichier / Matière grasse (en %) : 29.00 /
Type de lait : cru / Poids du fromage (en
kg) : 5.00

za le Villardza le Villard
05600 Guillestre

☎ +33492450693

✉ fromageriedeladurance@gmail.com

🌐 www.fromageriedeladurance.fr/



SARL L'Atelier Alpin

za le Villardza le Villard
05600 Guillestre

☎ +33492450693

✉ fromageriedeladurance@gmail.com

🌐 www.fromageriedeladurance.fr/



6



Médaille d'Or

vente par correspondance



se visite

Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

vente sur place



hébergement

AFFINEUR =



Médaille de Bronze