



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Alpes-Maritimes (06)



## 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 AOC

BELLET





Bellet AOC 2014 Rouge

 **Domaine de Toasc**

Brz

BIO

Domaine de Toasc  
Boisé; Lot 1603; 87 hl  
213 chemin de Cremat  
06200 Nice

 04 92 15 14 14 04 92 15 14 00 contact@domainedetoasc.com www.domainedetoasc.com





Bellet AOC 2015 Rouge

 **SCEA DOMAINE SAINT JEAN**

Brz

BIO

SAINT JEAN  
Boisé; Lot 3 FUTS/ R1 2015; 5 hl  
343 Chemin de Crémat  
06200 Nice

 06 08 28 08 74 04 93 96 28 40 jp.pacioselli@me.com www.vins-bellet.fr




Bellet AOC 2015 Blanc

 **Jean Spizzo**

Or

BIO





Collet de Bovis  
Boisé; Lot 2; 13 hl  
Collet de Bovis Domaine du Fogolar 370  
chemin de Cremat  
06200 Nice

 04 93 37 82 52 04 93 37 82 52 jeanetmichele.spizzo@sfr.fr www.vin-de-bellet.com **SCEA DOMAINE SAINT JEAN**

Arg

BIO



SAINT JEAN  
Lieu-dit / Mention valorisante LI VECCE,  
Boisé; Lot 4; 10 hl  
343 Chemin de Crémat  
06200 Nice

 06 08 28 08 74 04 93 96 28 40 jp.pacioselli@me.com www.vins-bellet.fr

3




Médaille d'Or

 vente par correspondance se visite

BIO Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

 vente sur place hébergement

Médaille de Bronze

# CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## MIELS ET HYDROMELS

### MIELS DE CRU

#### Miel de châtaignier

 **Lavoriero Catherine et Marc**

Dénomination complète : miel de châtaignier / N° de lot : 1-2016 / Volume du lot présenté (en kg) : 750.00

Route du Moulinet La Vasta  
06380 Sospel

☎ 04 93 04 02 46

✉ lavorapi@wanadoo.fr

🌐 www.lesruchersdesoliviers.com



#### Miel de lavande, lavandin

 **Jean-Louis Lautard Apiculteur**

Dénomination complète : Miel de lavandes / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Label Rouge et IGP Miel de Provence / N° de lot : VAL6 / Volume du lot présenté (en kg) : 6000.00

343 avenue Belletrud  
06530 Tignet (Le)

☎ 04 93 66 46 57

☎ 04 93 66 12 15

✉ jeanlouislautard@gmail.com



 **Jean-Louis Lautard Apiculteur**

Dénomination complète : Miel de Lavande Fine / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Label Rouge et IGP Miel de Provence / N° de lot : LAVF6 / Volume du lot présenté (en kg) : 600.00

343 avenue Belletrud  
06530 Tignet (Le)

☎ 04 93 66 46 57

☎ 04 93 66 12 15

✉ jeanlouislautard@gmail.com



## AUTRES MIELS

### Miel de forêt et miellat divers foncé

 **Jean-Louis Lautard Apiculteur**

Dénomination complète : Miel de la Vallée de la Siagne / N° de lot : ABA6 / Volume du lot (en kg) : 600.00

343 avenue Belletrud  
06530 Tignet (Le)

☎ 04 93 66 46 57

☎ 04 93 66 12 15

✉ jeanlouislautard@gmail.com



## Miel Polyfloral ambré et foncé

 **Jean-Louis Lautard Apiculteur**

Dénomination complète : Miel du Maquis de l'Estérel / N° de lot : MAEST6 / Volume du lot (en kg) : 650.00

343 avenue Belletrud  
06530 Tignet (Le)

☎ 04 93 66 46 57

☎ 04 93 66 12 15

✉ jeanlouislautard@gmail.com



## PRODUITS OLÉICOLES

### PÂTES D'OLIVES

#### Pâte d'olives de Nice AOP

 **FRERE Guillaume**

Dénomination complète : pates d'olives de nice AOP / Marque(s) commerciale(s) : frere guillaume / N° de lot : 4,5,6 / Volume du lot (en kg) : 400.00

Rue des anciens combattants AFN  
06690 Tourrette-Levens

☎ 06 01 29 16 43

✉ gfrereolive@gmail.com

 **Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"**

Dénomination complète : Pate d'olive de Nice AOP / Marque(s) commerciale(s) : L'Oli d'Aqui / Signe(s) de qualité (AOC, Label, Bio...) : AOP / N° de lot : . / Volume du lot (en kg) : 2000.00

25 Chemin de Pei Pellegrin  
06650 Rouret (Le)

✉ jp-frere@orange.fr



## HUILES D'OLIVES AOC ET AOP

#### Huile d'olive de Nice AOP

 **EARL Champ Soleil (Derepas)**

BIO

Dénomination complète : Huile d'olive AOP Nice Cuvée "Lou Divin Préludi" / Marque(s) commerciale(s) : Champsoleil / N° de la cuve ou du lot : AOP2017PREST / Volume du lot (en l) : 1000.00

2 Chemin de Sembola  
06340 Trinité (La)


☎ 04 93 54 02 98

☎ 04 93 54 02 98

✉ champsoleil@wanadoo.fr

🌐 www.champ-soleil.fr



 **Ferry Gérard**

BIO

Dénomination complète : L'ORANGERIE / N° de la cuve ou du lot : 1 / Volume du lot (en l) : 945.00

21 chemin de Blumenthal  
06130 Grasse

☎ 04 93 70 00 78

✉ gerardferry00@yahoo.com



## OLIVES NOIRES

### Olives noires de Nice AOP

 **Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"**

Dénomination complète : Olives noires de Nice AOP / Marque(s) commerciale(s) : L'Oli d'Aqui / N° de lot : . / Volume du lot (en kg) : 1800.00

25 Chemin de Pei Pellegrin  
06650 Rouret (Le)

✉ jp-frere@orange.fr



## TAPENADES ET SPÉCIALITÉS

### Spécialité à base d'olives

 **FRERE Guillaume**

Dénomination complète : pates d'olives aux basilics / Marque(s) commerciale(s) : frere guillaume / N° de lot : 8,11,12 / Volume du lot (en kg) : 400.00

Rue des anciens combattants AFN  
06690 Tourrette-Levens

☎ 06 01 29 16 43

✉ gfrereolive@gmail.com

 **Giauffret André - L'oliveraie de la Sirole**

Dénomination complète : Pâte d'olive noire aux herbes de provence / Marque(s) commerciale(s) : L OLIVERAIE DE LA SIROLE / N° de lot : 04-017 / Volume du lot (en kg) : 150.00

58 route Félix Garrel  
06670 Colomars

☎ 06 03 88 99 96

☎ 04 93 37 92 72

✉ stephanie.deliperi@sfr.fr



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## PRODUITS OLÉICOLES


## TAPENADES ET SPÉCIALITÉS

## Spécialité à base d'olives

 **Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"**

*Dénomination complète : Pâte d'olive aux herbes / Marque(s) commerciale(s) : L'Oli d'Aqui / N° de lot : . / Volume du lot (en kg) : 1000.00*

25 Chemin de Pei Pellegrin  
06650 Rouret (Le)

 jp-frere@orange.fr



## Tapenades noires

 **Spinelli Jean-Luc**

*Dénomination complète : Tapendes noires / Marque(s) commerciale(s) : Spinelli / N° de lot : Fût C / Volume du lot (en kg) : 150.00*

280 chemin Louis Spinelli  
06670 Castagniers

 jean-luc.spinelli@cegetel.net




## Tapenades vertes


 **EARL Champ Soleil (Derepas)**

BIO


*Dénomination complète : Tapenade verte / Marque(s) commerciale(s) : Champssoleil / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : BIO / N° de lot : TAPV2017A / Volume du lot (en kg) : 600.00*

2 Chemin de Sembola  
06340 Trinité (La)

 04 93 54 02 98

 04 93 54 02 98

 champsoleil@wanadoo.fr

 www.champ-soleil.fr



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## FROMAGES

Autre Fromage de brebis à pâte molle et  
à croûte fleurie **Bergerie de la Belloire**

Dénomination complète : Tome au lait cru  
de brebis / Marque(s) commerciale(s) :  
Tome de brebis Bergerie de la Belloire /  
Matière grasse (en %) : 35.00 / Type de lait  
: cru / Poids du fromage (en kg) : 0.50


bergerie de la Belloire  
06660 St Etienne de Tinée


 0787505318

 mag.hug@wanadoo.fr

**Bergerie de la Belloire**

bergerie de la Belloire  
06660 St Etienne de Tinée

 0787505318

 mag.hug@wanadoo.fr

