



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Ariège (09)



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 PRODUITS DIVERS

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

 SARL André Cazaux

Dénomination de vente légale du produit :
Jambon sec André Cazaux / Marque
commerciale : Andre Cazaux Charcutier

Lorp
09190 Saint-Lizier

☎ 05 61 66 45 90

☎ 05 61 04 81 23

✉ info@andre-cazaux.com

🌐 www.andre-cazaux.com



SAUCISSONS SECS

Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4) (sauf produit "a" "aux")

 SARL André Cazaux

Dénomination complète : Saucisse seche
Pastou / Marque commerciale : André
Cazaux charcutier / Poids en g : : 280

Lorp
09190 Saint-Lizier

☎ 05 61 66 45 90

☎ 05 61 04 81 23

✉ info@andre-cazaux.com

🌐 www.andre-cazaux.com



CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture extra de fraises

 SARL CONFITURES ET TRADITIONS

Dénomination complète : Confiture extra
de fraises / Marque(s) commerciale(s) :
confitures et traditions, les délices de
pascal / Fruits ou arômes : Fraises /
Volume commercialisable (en kg) : 5000.00

Pont Du Baup
09190 Saint-Lizier

☎ 0561663635

✉ contact@lesdelicesdepascale.fr



Gelée extra de coings

 SARL CONFITURES ET TRADITIONS

Dénomination complète : Gelée extra de
coings / Marque(s) commerciale(s) :
confitures et traditions, les délices de
pascal / Fruits ou arômes : Coings /
Volume commercialisable (en kg) : 5000.00

Pont Du Baup
09190 Saint-Lizier

☎ 0561663635

✉ contact@lesdelicesdepascale.fr



Confiture à dominante ananas

 SARL CONFITURES ET TRADITIONS

Dénomination complète : Confiture extra
ananas, passion, papaye / Marque(s)
commerciale(s) : Confitures et traditions,
les délices de Pascale / Fruits ou arômes :
Ananas, passion, papaye / Volume
commercialisable (en kg) : 5000.00

Pont Du Baup
09190 Saint-Lizier

☎ 0561663635

✉ contact@lesdelicesdepascale.fr



VIANDES

VIANDE DE BOEUF

Boeuf Gascon Label rouge

 SARL CHEZ MENARD

Groupement de producteurs : SYNERGIE
ARTERRIS / Abatteur : JEAN MICHEL
MENARD / Maturation de la viande : 15

1, RUE DU 8 MAI
09100 LA TOUR DU CRIEU

☎ 05 61 67 22 24

✉ vincent.galetto@wanadoo.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite


 SAS le Moulis

Dénomination complète : FROMAGE
 ARTISANAL QUALITE PRESTIGE AU LAIT CRU
 DE VACHE / Marque(s) commerciale(s) : LE
 MOULIS PRESTIGE VACHE / Matière grasse
 (en %) : 29.00 / Type de lait : cru / Poids
 du fromage (en kg) : 4.00

Luzenac de Moulis1 Rue Principale
 09200 Moulis

 05 61 66 09 64


 05 61 66 79 34


 qualitemoulis@orange.fr




SAS le Moulis

Luzenac de Moulis1 Rue Principale
 09200 Moulis

 05 61 66 09 64


 05 61 66 79 34

 qualitemoulis@orange.fr

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Bethmale /
 Marque(s) commerciale(s) : Bamalou,
 Capitoul, Comptoir des Affineurs, Secrets
 d'Affineurs / Matière grasse (en %) : 31.00
 / Poids du fromage (en kg) : 4.70


Samortein
 09800 Bethmale

 0562 71 99 58

 christian.courrech@lfo-occitanes.com

Les Fromageries Occitanes

Samortein
 09800 Bethmale

 0562 71 99 58

 christian.courrech@lfo-occitanes.com

