



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Aveyron (12)



## 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 Sud-Ouest

QUERCY-ROVERGUE



MARCILLAC

Marcillac AOC 2015 Rouge

 **Domaine de l'Albinie***Domaine de L'Albinie**Lot 1; 28 hl*





Domaine de L'ALBINIE - salles la Source

12330 Marcillac-Vallon

 05 65 78 37 97 albinie@vinsfalguieres.fr vinsfalguieres.fr/le-domaine-de-lalbinie/ **GAEC domaine laurens***Cuvée Pierres Rouges**Lot 15160922; 440 hl*





7 avenue de la Tour

12330 Clairvaux-d'Aveyron

 05 65 72 69 37 05 65 72 76 74 info@domaine-laurens.com www.domaine-laurens.com **GAEC domaine laurens***Cuvée de Flars**Boisé; Lot 151702; 165 hl*

7 avenue de la Tour

12330 Clairvaux-d'Aveyron





 05 65 72 69 37 05 65 72 76 74 info@domaine-laurens.com www.domaine-laurens.com

Marcillac AOC 2016 Rosé

 **Les Vignerons du Vallon***Les Burons**Sec; Lot 1; 250 hl*

RN 140



12330 Valady

 05 65 72 70 21 05 65 72 68 39 valady@groupe-unicor.com www.vigneronsduvallon.com

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

## APÉRITIFS

### BOISSONS SPIRITUEUSES ANISÉES

#### Pastis

 **Aromatiques d'Homs**

Dénomination complète : PASTIS DES HOMMS / Marque commerciale : PASTIS DES HOMMS / TAV (% vol.) : 45.00

Les Homs du larzac  
12230 Nant

☎ 05 65 62 22 56

✉ contact@aromatiques-homs.com

🌐 www.aromatiques-homs.com



## LIQUEURS

### Liqueur de fruits

 **SAS Marius Bonal**

Dénomination complète : Apéritif au coing / Marque commerciale : JOLI COING / Fruit ou plante : coing / TAV (% vol) : 16.00

18 route d'Espalion  
12850 Onet-le-Château

☎ 05 65 67 00 58

☎ 05 65 67 85 70

✉ marius.bonal@wanadoo.fr



## BIÈRES

### BIÈRES NOIRES - COULEUR > À 50 EBC

#### Bière noire

 **Mousses du Rouergue**

BIO

Dénomination complète : Brune complexe aux arômes torréfiés intenses. La dominance des céréales et la force des houblons Aramis et Fuggle d'Alsace donnent à cette brune du co / Marque commerciale : Bulle des mines / TAV (% vol.) : 5.00

1 Bis Impasse léna  
12300 Decazeville

☎ 0641124471

✉ contact@moussesdurouergue.com

🌐 www.moussesdurouergue.com



## CHARCUTERIES

### SAUCISSONS SECS

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

 **SARL Linard Père et Fils**

Dénomination complète : saucisse sèche artisanale / Marque commerciale : salaisons linard / Poids en g : : 400 gr

La Vayssière  
12350 Lanuéjols

☎ 05 65 81 90 04

☎ 05 65 81 97 59

✉ contact@charcuterie-linard.fr



 **SARL Linard Père et Fils**

Dénomination complète : saucisse sèche traditionnelle / Marque commerciale : salaisons linard / Poids en g : : 400 gr

La Vayssière  
12350 Lanuéjols

☎ 05 65 81 90 04

☎ 05 65 81 97 59

✉ contact@charcuterie-linard.fr



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

 **SARL Linard Père et Fils**

Dénomination complète : saucisson sec le rouergat / Marque commerciale : salaisons linard / Poids en g : : 250

La Vayssière  
12350 Lanuéjols

☎ 05 65 81 90 04

☎ 05 65 81 97 59

✉ contact@charcuterie-linard.fr



## PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

### FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN SEMI-CONSERVE

Foie gras de canard en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois

 **SARL La Drosera Gourmande**

Dénomination complète : foie gras de canard entier en semi conserve / Marque(s) commerciale(s) : la drosera gourmande

Route d'Aubrac  
12210 Laguiole

☎ 05 65 54 11 18

☎ 05 65 66 31 16

✉ contact@la-drosera-gourmande.fr

🌐 www.la-drosera-gourmande.fr



### FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN CONSERVE (DLUO SUPÉRIEURE À 24 MOIS)

Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement simple

 **SARL NORD AVEYRON PORC**

Dénomination complète : foie gras de canard entier en conserve / Marque(s) commerciale(s) : nord aveyron porc

Zone artisanale La Bouysse  
12500 Espalion

☎ 05 65 44 02 32

☎ 05 65 44 16 32

✉ nordaveyronporc@orange.fr



## VIANDES

### VIANDE DE VEAU BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)

Viande de veau sous signe officiel de qualité

 **Boucherie Fermiers du Bas Rouergue**

Groupement de producteurs : Coopérative des Fermiers du Bas Rouergue / Abatteur : Les Fermiers du Bas Rouergue / Maturation de la viande : 5

Route de Monteils  
12200 Villefranche-de-Rouergue

☎ 0565452618

✉ fermiers.bas.rouergue@wanadoo.fr

🌐 www.lesfermiers.fr



# CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## VIANDES


VIANDE DE VEAU BÉNÉFICIANT  
D'UN SIGNE OFFICIEL DE  
QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)

Viande de veau sous signe officiel de  
qualité

 **Boucherie Ortalo**

Groupement de producteurs : UNICOR /  
Abatteur : Boucherie Ortalo / Maturation  
de la viande : 5

Boulevard de la dîme  
12260 Villeneuve

 05 65 81 60 18


 didierortalo@gmail.com





5



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 LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

### FROMAGES FRAIS ET FROMAGES FONDUS

#### Fromage frais salé ail et fines herbes

##### **Société Fromagère de Rodez**

Dénomination complète : Fromage frais aromatisé à l'ail de Garonne et fines herbes / Marque(s) commerciale(s) : Rondelé Président / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : Ail de Garonne et fines herbes

Rue de la PradeBP 3201  
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgis@lactalis.fr

##### **Société Fromagère de Rodez**

Rue de la PradeBP 3201  
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgis@lactalis.fr

## FROMAGES

### Laguiole (AOP)

##### **GAEC DE LA BORIE ALTE**

Dénomination complète : LAGUIOLE FERMIER AOP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 35.00

La Borie Haute  
12460 Saint-Amans-des-Cots

☎ 05 65 44 39 77

✉ contact@fromagedelaguiole.fr



##### **GAEC DE LA BORIE ALTE**

La Borie Haute  
12460 Saint-Amans-des-Cots

☎ 05 65 44 39 77

✉ contact@fromagedelaguiole.fr



### Pérail

##### **SARL FERME DE LA BLAQUIERE**

Dénomination complète : Pérail de la Blaquièrre / Marque(s) commerciale(s) : Pérail de la ferme de la Blaquièrre / Matière grasse (en %) : 0.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.13

La Blaquièrre  
12520 Verrières

☎ 05 65 47 69 93

✉ contact@lablaquiere.com



## Roquefort AOP

##### **Société Affinage Conditionnement**

Dénomination complète : Roquefort BARAGNAUDES Coupe et Libre Service / Marque(s) commerciale(s) : Roquefort SOCIETE Caves BARAGNAUDES / Matière grasse (en %) : 52.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 2.80

2 avenue François GALTIER  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 0565585794

☎ 0565589041

✉ bernard.roques@roquefort-societe.com



##### **Société Affinage Conditionnement**

2 avenue François GALTIER  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 0565585794

☎ 0565589041

✉ bernard.roques@roquefort-societe.com



##### **Société Affinage et Conditionnement**

Dénomination complète : Roquefort SOCIETE 1863 coupe et Libre Service / Marque(s) commerciale(s) : Roquefort SOCIETE 1863 , Roquefort SOCIETE CAVE SAVEUR, Roquefort SOCIETE CROUZAT / Matière grasse (en %) : 52.00 / Type de lait : cru / Poids du froma

2 avenue François Galtier  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 58 58

☎ 05 65 58 90 41

✉ francis.bousquet@roquefort-societe.com



##### **Société Affinage et Conditionnement**

2 avenue François Galtier  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 58 58

☎ 05 65 58 90 41

✉ francis.bousquet@roquefort-societe.com



## Autre Fromage de brebis à pâte molle et à croûte fleurie

##### **FERME SEGUIN**

Dénomination complète : L e Pitchounet / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.40

Blayac  
12150 Sévérac-le-Château

☎ 05 65 47 62 91

☎ 05 65 47 62 91

✉ contact@ferme-seguin.com

🌐 www.ferme-seguin.com



##### **FERME SEGUIN**

Blayac  
12150 Sévérac-le-Château

☎ 05 65 47 62 91

☎ 05 65 47 62 91

✉ contact@ferme-seguin.com

🌐 www.ferme-seguin.com



## Autre fromage de brebis à pâte persillée

##### **FERME SEGUIN**

Dénomination complète : Le Bleu de SEVERAC / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.10

Blayac  
12150 Sévérac-le-Château

☎ 05 65 47 62 91

☎ 05 65 47 62 91

✉ contact@ferme-seguin.com

🌐 www.ferme-seguin.com



##### **FERME SEGUIN**

Blayac  
12150 Sévérac-le-Château

☎ 05 65 47 62 91

☎ 05 65 47 62 91

✉ contact@ferme-seguin.com

🌐 www.ferme-seguin.com



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## FROMAGES


## Autre Fromage de brebis à pâte pressée


 Gabriel Coulet SA


Dénomination complète : TOMME DE  
BREBIS GABRIEL COULET / Marque(s)  
commerciale(s) : PAVE DES CAZELLES /  
Matière grasse (en %) : 32.00 / Type de lait  
: cru / Poids du fromage (en kg) : 1.00

3 avenue de Lauras  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

 05 65 59 90 21


 05 65 59 96 60


 jplaur@gabriel-coulet.fr


 www.gabriel-coulet.fr


**Gabriel Coulet SA**

3 avenue de Lauras  
12250 Roquefort-sur-Soulzon

 05 65 59 90 21

 05 65 59 96 60

 jplaur@gabriel-coulet.fr

 www.gabriel-coulet.fr

