



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Cantal (15)



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

SAUCISSONS SECS


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


 SARL Laborie et Fils


Dénomination complète : Saucisse sèche Artisanale / Marque commerciale : Saucisse sèche Artisanale / Poids en g : : 320


Le Bourg

15290 Parlan

 04 71 46 12 61

 04 71 46 19 46

 qualite@maison-laborie.com


 www.maison-laborie.com




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 LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Cantal ou Fourme de Cantal fermier
entre deux AOP EARL CALDAYROUX

Dénomination complète : cantal entre
2aop / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type
de lait : cru / Poids du fromage (en kg) :
40.00

9 chemin de Labouygues
15130 Arpajon-sur-Cère

☎ 04 71 64 28 68

✉ vincentmary15@orange.fr



EARL CALDAYROUX

9 chemin de Labouygues
15130 Arpajon-sur-Cère

☎ 04 71 64 28 68

✉ vincentmary15@orange.fr

 GAEC Navarro

Dénomination complète : Cantal fermier
entre deux AOP / Matière grasse (en %) :
30.00 / Type de lait : cru / Poids du
fromage (en kg) : 40.00

Maruéjols
15800 Polminhac

✉ gaecnavarro@orange.fr

GAEC Navarro

Maruéjols
15800 Polminhac

✉ gaecnavarro@orange.fr

Fourme d'Ambert AOP

 Les Fromageries Occitanes-St Flour

Dénomination complète : Fourme d'Ambert
affinage tunnel / Marque(s)
commerciale(s) : Comptoir des Affineurs,
Secrets d'Affineurs, Au Coeur du Pays Vert,
Cantorel, Fromagers Cantaliens, Tradilait,
Vie de Chateau / Matière grasse (en %) :
28.00 / Type

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Les Fromageries Occitanes-St Flour

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Bleu d'Auvergne AOP

 Les Fromageries Occitanes-St Flour

Dénomination complète : Bleu D'Auvergne
/ Marque(s) commerciale(s) : Au Coeur du
Pays Vert, Cantorel, Comptoir des
Affineurs, Fromagers Cantaliens, Tradilait,
Secrets d'Affineurs / Matière grasse (en %)
: 28.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids
du

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Les Fromageries Occitanes-St Flour

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Saint-Nectaire laitier AOP

 Laiterie Fromagerie Walchli

Dénomination complète : Saint-Nectaire
Laitier / Marque(s) commerciale(s) :
Walchli / Matière grasse (en %) : 28.00 /
Type de lait : pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 1.80

Route départementale 678
15190 Condat

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



Laiterie Fromagerie Walchli

Route départementale 678
15190 Condat

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr

 Laiterie Fromagerie Walchli

BIO

Dénomination complète : Saint-Nectaire
Laitier affiné sur paille / Marque(s)
commerciale(s) : Walchli affiné sur paille /
Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait
: pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
1.80

Route départementale 678
15190 Condat

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



SARL Fromagerie Soron

46 rue du Chambon
63170 Aubière

☎ 04 73 26 00 65

☎ 04 73 26 73 93

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL




PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES



Salers AOP

 **GAEC DE FERRAND**

Dénomination complète : SALERS AOP /
Matière grasse (en %) : 38.00 / Type de lait
: cru / Poids du fromage (en kg) : 40.00

Mons
15170 Chalinargues
 0471200143
 0471200143
 calmelbruno15@orange.fr



**Marcel Charrade SARL**

13 route de Murat
15170 Neussargues-Moissac
 04 71 20 51 93
 04 71 20 57 00



Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite

 **Maison Marie Severac**

Dénomination complète : Le Severac /
Marque(s) commerciale(s) : Marie Severac
/ Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de
lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.70

Le Croizet
15800 Thiézac
 0680251212
 p.lantuejoul@marieseverac.com

Maison Marie Severac




Le Croizet
15800 Thiézac
 0680251212
 p.lantuejoul@marieseverac.com

Autre Fromage de brebis à pâte pressée

 **Société Fromagère de Riom**




Dénomination complète : TOMME DE
BREBIS / Marque(s) commerciale(s) : LOU
PERAC / Matière grasse (en %) : 32.50 /
Type de lait : pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 0.20

Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom-ès-Montagnes

 04 71 78 00 06
 04 71 78 16 30
 anne-lise.franko@lactalis.fr

**Société Fromagère de Riom**

Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom-ès-Montagnes

 04 71 78 00 06
 04 71 78 16 30
 anne-lise.franko@lactalis.fr

