PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2017

Département : Cantal (15)

Date d'édition : 15/03/2017

PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneca. 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 punchs, 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 Atisanale / 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

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 (Arg)

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 (Arg)

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

Maruéjouls
15800 Polminhac
gaecnavarro@orange.fr

GAEC Navarro
Maruéjouls
15800 Polminhac
gaecnavarro@orange.fr

Fourme d'Ambert AOP

Les Fromageries Occitanes-St Flour (Or)

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 (Or)

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 (Or)

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 (Brz)

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

Médaille d'Or — *vente par correspondance* — *se visite* — BIO *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent — *vente sur place* — *hébergement* — AFFINEUR =
Médaille de Bronze

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

Médaille d'Or — *vente par correspondance* — *se visite* — *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent — *vente sur place* — *hébergement* — AFFINEUR =
Médaille de Bronze