



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Eure-et-Loir (28)



PRÉSENTATION

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

VOLAILLES ABATTUES


POULETS (ÉVISCÉRÉS, SANS
ABATS : PAC)


Poulet label rouge blanc


 SAS Ronsard Ile de France

Dénomination complète : Poulet Fermier
blancs 100 jours à Pattes Bleues /
Marque(s) commerciale(s) : L'Authentique
à Pattes Bleues- 100 jours d'élevage / Age
(en jours) : 100

7 route de Berchères
28300 Jouy

 02 37 18 26 00

 02 37 18 26 18


 jean-yves.patry@ronsard.fr


BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF
À 14 EBCBière blonde de haute fermentation -
TAV supérieur à 6% SARL LA MICROBRASSERIE DE
CHANDRES

Dénomination complète : Bière artisanale
du Pays Chartrain / Marque commerciale :
L'Eurélienne Triple / TAV (% vol.) : 8.50

3 RUE PARMENTIER CHANDRES
28630 Sours

 02 37 25 77 56

 02 37 35 01 61

 leurelienne@laposte.net

 leurelienne.fr



CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS


CIDRES FERMERS


Cidre fermier brut


 Francis Vallée

Dénomination complète : Cidre bouché
Fermier Brut / Marque commerciale :
Francis Vallée

Le Baguet
28400 Nogent-le-Rotrou

 02 37 52 55 71



 02 37 52 55 71

 fmcv28@orange.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 LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES

Autre Fromage de chèvre cendré

 POIRIER Laure

*Dénomination complète : Perche cendré /
 Marque(s) commerciale(s) : Le Bois des
 Louvières / Matière grasse (en %) : 25.00 /
 Type de lait : cru / Poids du fromage (en
 kg) : 0.20*

15 rue de la TourLe Bois des Louvières
 28500 Mézières-en-Drouais

 0663308854


 boisdeslouvieres@yahoo.fr

 www.boisdeslouvieres.fr



POIRIER Laure

15 rue de la TourLe Bois des Louvières
 28500 Mézières-en-Drouais

 0663308854

 boisdeslouvieres@yahoo.fr

 www.boisdeslouvieres.fr

