



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Haute-Garonne (31)



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

DENOMINATIONS REGIONALES

IGP COMTÉ TOLOSAN

IGP Comté Tolosan 2016 Rosé

VINOVALIE - Site de Fronton

TERREO Cabernet doux
 Lot 136-138; 720 hl
 33, Avenue des Vignerons
 31620 Fronton
 ☎ 05 62 79 97 79
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com
 🌐 www.vinovalie.com

TARN & MOYENNE GARONNE

FRONTON (BOISÉ)

Fronton (Boisé) AOC 2014 Rouge

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

La Forêt Royale
 Boisé; Lot 25 BARRIQUES ET CUVE 70; 106 hl
 5580 Route de Grisolles
 31620 Fronton
 ☎ 05 34 27 91 91
 ☎ 05 61 82 39 70
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

Fronton (Boisé) AOC 2015 Rouge

EARL de Plaisance

TOT CO QUE CAL
 Boisé; Lot 37; 54 hl
 102 place de la Mairie
 31340 Vacquiers
 ☎ 05 61 84 97 41
 ☎ 05 61 84 11 26
 ✉ chateau-plaisance@wanadoo.fr
 🌐 chateau-plaisance.fr




  

FRONTON

Fronton AOC 2015 Rouge

Salmona Guy

Château Laurou Cuvée Tradition
 Lot C42; 740 hl
 2250 route de Nohic
 31620 Fronton
 ☎ 05 61 82 40 88
 ☎ 05 61 82 73 11
 ✉ chateau.laurou@wanadoo.fr

EARL de JOLIET

CHATEAU JOLIET TRADITION
 Lot A6+A10; 200 hl
 1070 Chemin des Peyrounets
 31620 Fronton
 ☎ 05 61 82 46 02
 ☎ 09 70 06 64 16
 ✉ dejoliet@orange.fr




  

FRONTON (BOISÉ)

Fronton (Boisé) AOC 2015 Rouge

EARL de Plaisance

Thibaut de Plaisance
 Boisé; Lot 43; 58 hl
 102 place de la Mairie
 31340 Vacquiers
 ☎ 05 61 84 97 41
 ☎ 05 61 84 11 26
 ✉ chateau-plaisance@wanadoo.fr
 🌐 chateau-plaisance.fr

FRONTON

Fronton AOC 2015 Rouge



VINOVALIE - Site de Fronton

Comte de Négret
 Lot T3; 3150 hl
 33, Avenue des Vignerons
 31620 Fronton
 ☎ 05 62 79 97 79
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com
 🌐 www.vinovalie.com




EUURL NICOLAS ROUMAGNAC

Cuvée O GRAND R
 Lot 161216; 150 hl
 20 HAMEAU DE RAYGADES
 31340 VILLEMATIER
 ✉ contact@domaineroumagnac.fr

Salmona Guy

Château Rullet
 Lot C14; 225 hl
 2250 route de Nohic
 31620 Fronton
 ☎ 05 61 82 40 88
 ☎ 05 61 82 73 11
 ✉ chateau.laurou@wanadoo.fr

Fronton AOC 2016 Rosé

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

Château Bellevue La Forêt
 Lot CUVE 32; 330 hl
 5580 Route de Grisolles
 31620 Fronton
 ☎ 05 34 27 91 91
 ☎ 05 61 82 39 70
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

Château Bellevue La Forêt
 Lot CUVE 25 ET 92; 158 hl
 5580 Route de Grisolles
 31620 Fronton
 ☎ 05 34 27 91 91
 ☎ 05 61 82 39 70
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

VINOVALIE - Site de Fronton

Capitoulat - Croix Dourdenne
 Lot 11; 5600 hl
 33, Avenue des Vignerons
 31620 Fronton
 ☎ 05 62 79 97 79
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com
 🌐 www.vinovalie.com

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Bleu des Causses AOP


 Les Fromageries Occitanes-
Villefranche


Dénomination complète : Bleu des Causses
AOP / Marque(s) commerciale(s) : Les
Fromageries occitanes / Matière grasse (en
%) : 30.00 / Type de lait : pasteurisé /
Poids du fromage (en kg) : 1.25

Zi Borde Blanche
31290 Villefranche-de-Lauragais

 05 62 71 99 85


 05 61 58 87 37


 elecreux@lfo-occitanes.com

 www.les-fromageries-occitanes.fr

Les Fromageries Occitanes-Fondamente

Cave de Labadie
12540 Fondamente

 05 65 99 38 49

 labadie@laqueuille.net

