



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Isère (38)



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

APÉRITIFS


LIQUEURS


Liqueur aux plantes


 CHERRY ROCHER

Dénomination complète : PEPPERMINT -
273C VERT / Marque commerciale :
CHERRY ROCHER / Fruit ou plante :
MENTHE / TAV (% vol) : 21.00

94 avenue des CantinièresCS91005
38307 Bourgoin-Jallieu Cedex

 04 74 93 38 10

 04 74 28 46 73

 m.detre@cherryrocher.com

HUILES DE NOIX


HUILES DE NOIX


Huile de Noix vierge

 Jean Pierre REY

Dénomination complète : Huile de Noix /
Marque(s) commerciale(s) : Rey Jean Pierre

253, rue de La Fuma
38660 Saint Vincent de Mercuze

 0476085332

 0476085332

 alepee@club-internet.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES FRAIS ET
FROMAGES FONDUS


Fromage frais salé (nature salé)


 **Etoile du Vercors**


Dénomination complète : TENTATION
CHEVRE / Marque(s) commerciale(s) :
ETOILE DU VERCORS / Matière grasse (en
%) : 27.00 / Type de lait : thermisé

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

 04 76 64 48 37


 04 76 64 44 84


 p.jacquet@etoilevercors.fr

 www.fromageries-etoile.com

**Etoile du Vercors**

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

 04 76 64 48 37

 04 76 64 44 84

 p.jacquet@etoilevercors.fr

 www.fromageries-etoile.com




FROMAGES


Saint-Félicien


 **Fromagerie du Dauphiné**

Dénomination complète : Saint Felicien /
Marque(s) commerciale(s) : CHARTROUSIN
/ Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de
lait : thermisé / Poids du fromage (en kg) :
0.18

1940, RD 1092
38470 Têche


 04 76 36 95 00


 04 76 36 69 21

 pascal.vaucher@fromageriedudauphine.fr

**Fromagerie du Dauphiné**

1940, RD 1092
38470 Têche

 04 76 36 95 00

 04 76 36 69 21

 pascal.vaucher@fromageriedudauphine.fr





Saint-Marcellin IGP

 **GAEC Des Essarts**

Dénomination complète : Saint Marcellin
fermier / Marque(s) commerciale(s) : Les
Coteaux de la Bièvre-Terres des Essarts /
Matière grasse (en %) : 26.50 / Type de lait
: cru / Poids du fromage (en kg) : 0.09


700 Chemin de la Blache
38590 PLAN

 0476655704

 gaec.essarts@orange.fr

**GAEC Des Essarts**

700 Chemin de la Blache
38590 PLAN


 0476655704


 gaec.essarts@orange.fr

Autre Fromage au lait de vache à pâte
molle et à croûte fleurie **Etoile du Vercors**

Dénomination complète : TENTATION /
Marque(s) commerciale(s) : ETOILE DU
VERCORS - TENTATION DE SAINT-FELICIEN -
DOUCEUR DU CREMIER / Matière grasse (en
%) : 32.00 / Type de lait : thermisé / Poids
du fromage (en kg) : 0.20

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

 04 76 64 48 37


 04 76 64 44 84


 p.jacquet@etoilevercors.fr

 www.fromageries-etoile.com


**Etoile du Vercors**

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

 04 76 64 48 37

 04 76 64 44 84

 p.jacquet@etoilevercors.fr

 www.fromageries-etoile.com

