



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Loire (42)



## 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

#### JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

 **Rochebillard et Blein SAS**



Dénomination de vente légale du produit : jambon sec supérieur bio / Marque commerciale : rocheblin

Rue de la Chapelle  
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

#### SAUCISSONS SECS

Rosette traditionnelle ou à l'ancienne de Lyon - 1200 g à 2800 g (5.5)

 **S.A.S Salaison du forez Chazal**

Dénomination complète : Rosette traditionnelle à l'ancienne / Marque commerciale : Rosette du forez / Poids en g : : 1200g

11 rue des pierres  
42130 Trelins

☎ 04 77 24 06 17

☎ 04 77 24 16 58

✉ charcuterie.chazal@wanadoo.fr

🌐 www.charcuterie-chazal.fr



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

 **SALAISONS DU MONT PILAT**

Dénomination complète : Saucisse sèche courbe / Poids en g : : 240

181 rue alphonse lacombe  
42740 Terrasse-sur-Dorlay (La)

☎ 04 77 20 97 23

☎ 04 77 20 91 55

✉ contact@salaisons-mont-pilat.fr

🌐 maison-duculty.fr



Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4) (hors produits "à" ou "aux")

 **Le p'tit sauvagnard**

Dénomination complète : Saucisson sec traditionnel / Marque commerciale : Le p'tit Sauvagnard / Poids en g : : 350

Dizangue  
42990 Sauvain

☎ 0677761325

✉ pierre-yves.verdier@orange.fr



 **SALAISONS DU MONT PILAT**



Dénomination complète : Saucisson sec / Poids en g : : 300

181 rue alphonse lacombe  
42740 Terrasse-sur-Dorlay (La)

☎ 04 77 20 97 23

☎ 04 77 20 91 55

✉ contact@salaisons-mont-pilat.fr

🌐 maison-duculty.fr



 **Rochebillard et Blein SAS**

Dénomination complète : saucisson sec p'tit guillaume / Marque commerciale : rocheblin / Poids en g : : 275g

Rue de la Chapelle  
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

### CHARCUTERIE FERMÈRE

Saucisse sèche fermière supérieure de porc (5.4)

 **GAEC CHAZAL**

Dénomination complète : SAUCISSE SECHE FERMIERE PUR PORC / Marque commerciale : FERME CHAZAL ST BONNET LE COURREAU / : 150.00

999 route du SAPT  
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

☎ 0477768112

✉ ferme-chazal@orange.fr

🌐 www.fermechazal.fr



Saucisson sec fermier supérieur (pur porc) (5.4)

 **GAEC CHAZAL**

Dénomination complète : Saucisson sec fermier (pur porc) / Marque commerciale : FERME CHAZAL ST BONNET LE COURREAU / : 150.00

999 route du SAPT  
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

☎ 0477768112

✉ ferme-chazal@orange.fr

🌐 www.fermechazal.fr



### VIANDES

#### VIANDE DE BOEUF

Boeuf de Charolles AOP

 **Boucherie B & K Lapalus**

Groupement de producteurs : AOP Boeuf de Charolles / Abatteur : Charollais Viandes

82 rue du Commerce  
42370 Renaison

☎ 04 77 64 40 10

✉ boucherielapalus@orange.fr



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## FROMAGES

## Charolais AOC

 EARL Nathalie et Sébastien Chaize

Dénomination complète : Charolais AOP /  
 Marque(s) commerciale(s) : Charolais /  
 Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait  
 : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.25

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net

**EARL Nathalie et Sébastien Chaize**

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net



## Fourme d'Ambert AOP

 Société Fromagère de Saint-Bonnet

Dénomination complète : Fourme  
 d'AMBERT / Marque(s) commerciale(s) :  
 Pont de la Pierre / Gaston Troupel /  
 Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait  
 : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :  
 2.30

Le Pont de la Pierre  
 42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

☎ 04 77 76 82 86

☎ 04 77 76 80 52

✉ didier.larroucau@lactalis.fr

**Société Fromagère de Saint-Bonnet**

Le Pont de la Pierre  
 42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

☎ 04 77 76 82 86

☎ 04 77 76 80 52

✉ didier.larroucau@lactalis.fr



## Rigotte de Condrieu AOC

 GAEC DU CABRIDOU

BIO

Dénomination complète : Rigotte de  
 Condrieu AOP / Matière grasse (en %) :  
 40.00 / Type de lait : cru / Poids du  
 fromage (en kg) : 0.03

La Grand Combe  
 42800 Sainte Croix en Jarez

☎ 0477202070

✉ jp.margerit@wanadoo.fr

**GAEC DU CABRIDOU**

La Grand Combe  
 42800 Sainte Croix en Jarez

☎ 0477202070

✉ jp.margerit@wanadoo.fr

Autre Fromage de chèvre à pâte molle et  
à croûte fleurie EARL Nathalie et Sébastien Chaize

Dénomination complète : Made in France /  
 Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait  
 : cru / Poids du fromage (en kg) : 340.00

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net

**EARL Nathalie et Sébastien Chaize**

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net

 EARL Nathalie et Sébastien Chaize

Dénomination complète : Pyramide du  
 Colombier / Matière grasse (en %) : 22.00 /  
 Type de lait : cru / Poids du fromage (en  
 kg) : 0.80

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net

**EARL Nathalie et Sébastien Chaize**

Le Colombier  
 42310 Sail-les-Bains

☎ 04 77 64 14 35

✉ lafermeducolombier@laposte.net

