



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Haute-Loire (43)



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

APÉRITIFS


BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VIN


Boisson aromatisée à base de vin


 **SARL L ESPAVIOTE**

Dénomination complète : *Hypocras / Marque commerciale : Hypocras des Pays D'Oc / Arôme : épices / TAV (% vol.) : 12.00*

RN 88 les baraques
43370 CUSSAC SUR LOIRE

 0471039987

 0471036542

 contact@espaviote.fr

 www.espaviote.fr




LIQUEURS


Liqueur aux plantes

 **SAVEURS DES SUCS**

Dénomination complète : *VERVEINE DIGESTIVE / Marque commerciale : LA VERTUEUSE / Fruit ou plante : VERVEINE / TAV (% vol) : 35.00*

CHEMIN DU MAS BOYER
43200 YSSINGEAUX

 06 33 75 58 84

 saveursdessucs@gmail.com



CHARCUTERIES


JAMBONS SECS


Jambon sec supérieur non fumé (2.5)


 **Salaisons du Lignon**


Dénomination de vente légale du produit : *Jambon d'auvergne 12 mois d'âge / Marque commerciale : Onno - Notre savoir-faire charcutier*

160 Rue Chazelet
43200 SAINT MAURICE DE LIGNON

 0471657150

 0471653691

 guillaume.perrier@salaisons-du-lignon.com

 www.salaisons-du-lignon.com


SAUCISSONS SECS


Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne, d'un poids minimum de 800g (5.4)


 **SALAISSONS DU VELAY**

Dénomination complète : *Jésus Pur Porc à l'ancienne / Poids en g : : 1600 à 1800*

LE BOURG
43200 LE PERTUIS

 0471576748

 0471576850

 julien.janisset@orange.fr





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


 **Salaison du Val d'Allier**

Dénomination complète : *Saucisse sèche 300 g / Marque commerciale : Gourmandise / Poids en g : : 300 g*

ZI Chambaret
43300 Langeac

 04 71 77 17 60

 04 71 77 26 54

 info@valdallier.com


 www.valdallier.com


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


 **Salaisons du Lignon**


Dénomination complète : *Saucisson sec à l'ancienne / Marque commerciale : Monique Ranou / Poids en g : : 240*

160 Rue Chazelet
43200 SAINT MAURICE DE LIGNON

 0471657150

 0471653691

 guillaume.perrier@salaisons-du-lignon.com

 www.salaisons-du-lignon.com


PÂTÉS SUPÉRIEURS (SAUF PRODUITS "À" "AUX")


Pâté supérieur de campagne / terrine de campagne (7.6)

 **BOUCHERIE CHARCUTERIE DU LIZIEUX**

Dénomination du produit : *Terrine de porc recette à l'ancienne / Marque commerciale : Les Saveurs d'Autrefois / Poids en kg : : 500g environ*

LE BRU
43200 Saint-Jeures

 04715960402

 boucheriedulizieux@orange.fr



CONFITURES ET CRÈMES


CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES


Confiture de mirabelles


 **UN BRUN GOURMAND**

Dénomination complète : *Confiture de Mirabelle / Marque(s) commerciale(s) : Un BRUN Gourmand / Fruits ou arômes : Mirabelles / Volume commercialisable (en kg) : 350.00*

cellières
43140 SAINT-VICTOR-MALESCOURS

 0687080847

 vincent@unbrungourmand.fr

 www.unbrungourmand.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES FRAIS ET
FROMAGES FONDUS


Fromage frais lissé nature

 GERENTES S.A.S


Dénomination complète : FROMAGE FRAIS
40% / Marque(s) commerciale(s) :
GERENTES / : LAIT DE MONTAGNE /
Matière grasse (en %) : 7.80 / Type de lait
: pasteurisé / Arôme : NATURE

LE BOURG
43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17


 renaud@gerentes-sa.fr


 laiterie-gerentes.com




GERENTES S.A.S

LE BOURG
43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17

 renaud@gerentes-sa.fr

 laiterie-gerentes.com





FROMAGES

Autre Fromage au lait de vache à pâte
persillée GERENTES S.A.S


Dénomination complète : FOURME DE
MONTAGNE / Marque(s) commerciale(s) :
GERENTES / Matière grasse (en %) : 30.00 /
Type de lait : pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 2.00

LE BOURG
43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17


 renaud@gerentes-sa.fr


 laiterie-gerentes.com




GERENTES S.A.S

LE BOURG
43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17


 renaud@gerentes-sa.fr


 laiterie-gerentes.com


 Fromagerie de Beauzac

Dénomination complète : fromage à pâte
persillée / Marque(s) commerciale(s) : St
Agur / Matière grasse (en %) : 33.00 / Type
de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en
kg) : 2.30

Pirolles
43590 Beauzac


 04 71 61 47 91


 04 71 61 59 79


 blandine.pontier@a-f.fr

Fromagerie de Beauzac

Pirolles
43590 Beauzac

 04 71 61 47 91

 04 71 61 59 79

 blandine.pontier@a-f.fr

