



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Lozère (48)



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

CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Crème de marrons


 Nadia VIDAL

BIO

Dénomination complète : Crèmes de
marrons / Signe de qualité : AB / Fruits ou
arômes : châtaignes des Cevennes /
Volume commercialisable (en kg) : 200.00

LE CHARBONNIER



48160 LE COLET DE DEZE

 04 66 45 46 50 vidal.nadia@wanadoo.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


Pélardon AOP


 **Vincent Emmanuelle et Jean-Marc**

Dénomination complète : *pélardon / Matière grasse (en %) : 50.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.06*

La Borie
48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

 04 66 48 02 83


 04 66 48 02 83


 jmevincent.48@gmail.com




Vincent Emmanuelle et Jean-Marc

La Borie
48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

 04 66 48 02 83

 04 66 48 02 83

 jmevincent.48@gmail.com




Autre Fromage au lait de vache à pâte persillée


 **SARL LOU PASSOU BIO**


BIO

Dénomination complète : *LE BLEU DU MASSEGROS et LE BLEU DE VACHE / Marque(s) commerciale(s) : LOU PASSOU BIO et LA CAVE DE MAITRE PIERRE / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type de lait : thermisé / Poids du fromage (en kg) : 2.20*

ROUTE DE BOYNE ZA D'INOS
48500 Masegros (Le)


 04 66 49 90 39


 loupassou.pierre@sfr.fr


 loupassoubio.fr

SARL LOU PASSOU BIO


ROUTE DE BOYNE ZA D'INOS
48500 Masegros (Le)

 04 66 49 90 39

 loupassou.pierre@sfr.fr

 loupassoubio.fr


Autre fromage de brebis à pâte molle et à croûte lavée


 **SARL LOU PASSOU BIO**


BIO

Dénomination complète : *LA DOUCEUR DU TARN et LA DOUCE DE BREBIS / Marque(s) commerciale(s) : LOU PASSOU BIO et LA CAVE DE MAITRE PIERRE / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type de lait : thermisé / Poids du fromage (en kg) : 1.60*

ROUTE DE BOYNE ZA D'INOS
48500 Masegros (Le)


 04 66 49 90 39


 loupassou.pierre@sfr.fr


 loupassoubio.fr

SARL LOU PASSOU BIO

ROUTE DE BOYNE ZA D'INOS
48500 Masegros (Le)

 04 66 49 90 39

 loupassou.pierre@sfr.fr

 loupassoubio.fr

YAOURTS


Yaourt au lait de brebis nature


 **La Bergerie de Lozère**

BIO

Dénomination complète : *yaourt a la grecque au lait de brebis / Marque(s) commerciale(s) : bergerie / vrai*

Parc d'activités HQE
48500 LA TIEULE


 04 66 32 99 74


 04 66 32 99 72

 bergerie.lozere@lesfromagersdetradition.com

La Bergerie de Lozère

Parc d'activités HQE
48500 LA TIEULE

 04 66 32 99 74

 04 66 32 99 72

 bergerie.lozere@lesfromagersdetradition.com

