



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Manche (50)



## 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

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

Pâté supérieur de campagne / terrine de campagne (7.6)

 **Provost charcuterie boucherie**

Dénomination du produit : terrine a l ancienne / Marque commerciale : terrine a l ancienne / Poids en kg : : 0,250 kg

28 rue lecampion  
50400 granville

☎ 0770655835

✉ provost.traiteur@orange.fr



## CONFITURES ET CRÈMES

### CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture de lait

 **La Ferme de l'Isle**

Dénomination complète : La confiture de lait Normande / Marque(s) commerciale(s) : La Ferme de l'Isle / Fruits ou arômes : nature / Volume commercialisable (en kg) : 8000.00

5261 route de l'Isle  
50860 Moyon

☎ 02 33 50 30 91

✉ emilie.simon@fermedelisle.fr

🌐 www.confituredelait.eu



## HUÎTRES

### HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord

 **SCEA Cap au Large**

Dénomination complète : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord / Marque(s) commerciale(s) : KRYSTALE

58 rue de la mer  
50560 Gouville-sur-Mer

☎ 02 33 47 86 28

☎ 02 33 47 35 15

✉ kdual.ostreiouest@orange.fr



## Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

 **SCEA Cap au Large**

Dénomination complète : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud / Marque(s) commerciale(s) : KRYSTALE

58 rue de la mer  
50560 Gouville-sur-Mer

☎ 02 33 47 86 28

☎ 02 33 47 35 15

✉ kdual.ostreiouest@orange.fr



### HUÎTRES DE LA RÉGION NORMANDIE

Huîtres creuses fines de Normandie

 **SCEA Huîtres Verneuil**

Dénomination complète : Huîtres FINES de GOUVILLE SUR MER / Marque(s) commerciale(s) : Huîtres FINES VERNEUIL distribuées par SARL VIKING MAREE

26 rue des loups de mer  
50560 Gouville-sur-Mer

☎ 02 33 47 24 13

☎ 02 33 46 24 14

✉ viking.maree@wanadoo.fr



 **SCEA VERGERS OSTREICOLES DE NORMANDIE**

Dénomination complète : Huître Poésie / Marque(s) commerciale(s) : Huître Poésie

La Pichardière  
50560 Blainville sur mer

✉ nicolas@huitres-mauger.fr

🌐 www.huitres-mauger.fr

 **scec jansens**

Dénomination complète : crassostrea gigas n°3 / Marque(s) commerciale(s) : les jardins ostréicoles de Tatihou  
centre euromer 12 rue des parcs  
50550 Saint-Vaast-la-Hougue

☎ 02 33 20 12 05

☎ 02 33 20 19 36

✉ scec.jansens@orange.fr

🌐 huitres-tatihou.fr



 **Ets Christian de Longcamp**

Dénomination complète : HUÎTRES CREUSES FINES DE SAINT VAAST

La Dune  
50310 Lestree

☎ 02 33 54 57 15

☎ 02 33 54 61 29

✉ christiandelongcamp@hotmail.fr



 **EARL Lafosse**

Dénomination complète : Huîtres LAFOSSE / Marque(s) commerciale(s) : Huîtres LAFOSSE

5,6 la Cabanor  
50560 Blainville-sur-Mer

☎ 02 33 07 07 34

☎ 02 33 07 07 34

✉ earl.lafosse@gmail.com



## Huîtres creuses spéciales de Normandie

 **EARL Hélié et Fils**

Dénomination complète : Huître spéciale Ostre'or

Rue des Parcs - BP 19  
50550 Saint-Vaast-la-Hougue

☎ 02 33 54 42 70

☎ 02 33 54 43 70

✉ xavier.helie@hotmail.fr

 **EARL Lafosse**

Dénomination complète : Demoiselles d'Agon / Marque(s) commerciale(s) : Demoiselles d'Agon

5,6 la Cabanor  
50560 Blainville-sur-Mer

☎ 02 33 07 07 34

☎ 02 33 07 07 34

✉ earl.lafosse@gmail.com



 **SCEA Delisle Père & Fils**

Dénomination complète : Huitres Spéciales de Normandie / Marque(s) commerciale(s) : DS

cabanorbp15  
50560 Gouville-sur-Mer

☎ 0233768090

☎ 0233768099

✉ mickael.delisle@yahoo.fr

🌐 sceadelisle.jimdo.com/



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## HUÎTRES


HUÎTRES DE LA RÉGION  
NORMANDIE


## Huîtres creuses spéciales de Normandie

 **SCEA Huîtres Verneuil**

Dénomination complète : Huîtres  
SPÉCIALES de VEULES LES ROSES /  
Marque(s) commerciale(s) : Huîtres  
SPÉCIALES VERNEUIL distribuées par SARL  
VIKING MAREE

26 rue des loups de mer  
50560 Gouville-sur-Mer

 02 33 47 24 13


 02 33 46 24 14


 viking.maree@wanadoo.fr

 **Earl Langlois Clouet**

Dénomination complète : Huîtres creuses  
spéciales de la pointe d'Agon

39 zone conchylicole  
50560 Blainville sur mer

 0233469008

 mat.clou@hotmail.fr




## PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

## RILLETES PUR CANARD

Rillettes pur canard au foie de canard  
(composées de 20 à 40% de foie gras de  
canard) **EARL du Butel**

Dénomination complète : Rilette de  
canard au foie gras / Marque(s)  
commerciale(s) : Ferme du Butel

La brebissoniere  
50160 Saint-Symphorien-les-Buttes

 02 33 56 96 30

 fermedubutel@outlook.fr



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS ET  
FROMAGES FONDUS

## Fromage frais lissé nature

 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS AU LAIT ENTIER / Marque(s) commerciale(s) : REO - LE GASLONDE - VAL D'AY / : LISSE / Matière grasse (en %) : 8.00 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : NATURE

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@orange.fr

🌐 www.reaux.fr



## Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@orange.fr

🌐 www.reaux.fr

 GAEC DU MOULINET

Dénomination complète : Fromage Blanc Lissé / Marque(s) commerciale(s) : Ferme du Moulinet / : Gourmandie / Matière grasse (en %) : 8.00 / Type de lait : pasteurisé

Le MoulinetEcoquenéauville  
50480 Sainte-Mère-Église

☎ 02 33 93 15 71

☎ 02 33 93 15 71

✉ fermedumoulinet@sfr.fr

## GAEC DU MOULINET

Le MoulinetEcoquenéauville  
50480 Sainte-Mère-Église

☎ 02 33 93 15 71

☎ 02 33 93 15 71

✉ fermedumoulinet@sfr.fr

## Fromage frais faisselle nature

 La Ferme de l'Isle

Dénomination complète : La faisselle fermière / Marque(s) commerciale(s) : La Ferme de l'Isle / Matière grasse (en %) : 6.00 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : nature

5261 route de l'Isle  
50860 Moyon

☎ 02 33 50 30 91

✉ emilie.simon@fermedelisle.fr

🌐 www.confituredelait.eu



## La Ferme de l'Isle

5261 route de l'Isle  
50860 Moyon

☎ 02 33 50 30 91

✉ emilie.simon@fermedelisle.fr

🌐 www.confituredelait.eu



## FROMAGES

## Camembert (Autres)

 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Dénomination complète : CAMEMBERT FABRIQUE EN NORMANDIE / Marque(s) commerciale(s) : MAITRE FROMAGER / Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.25

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@orange.fr

🌐 www.reaux.fr



## Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@orange.fr

🌐 www.reaux.fr

 Société Fromagère de Sainte-Cécile

Dénomination complète : camembert / Marque(s) commerciale(s) : LEPETIT / Matière grasse (en %) : 20.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.25

L'Acherie  
50800 Sainte-Cécile

☎ 02 33 90 52 00

☎ 02 33 90 52 29

✉ david.lecoq@lactalis.fr

## Société Fromagère de Sainte-Cécile

L'Acherie  
50800 Sainte-Cécile

☎ 02 33 90 52 00

☎ 02 33 90 52 29

✉ david.lecoq@lactalis.fr

## BEURRES

## Beurre AOP non salé

 Maîtres Laitiers du Cotentin

Dénomination complète : BEURRE AOP D'ISIGNY NON SALE / Marque(s) commerciale(s) : BEURRE D'ISIGNY / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00

8 Route de ValognesBP 102  
50260 Sottevast

☎ 02 33 21 75 75

☎ 02 33 21 75 09

✉ aruel@maitres-laitiers.fr

🌐 maitres-laitiers.fr



## Maîtres Laitiers du Cotentin

8 Route de ValognesBP 102  
50260 Sottevast

☎ 02 33 21 75 75

☎ 02 33 21 75 09

✉ aruel@maitres-laitiers.fr

🌐 maitres-laitiers.fr



# CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

### BEURRES

#### Beurre non salé



Dénomination complète : *Beurre doux / Marque(s) commerciale(s) : Le Beurre de la Laiterie de Condé sur Vire Elle & Vire, Le Beurre normand Elle & Vire / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00*

2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/

#### ELVIR

2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/



Dénomination complète : *Beurre Gastronomique doux / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny-le-Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
☎ 02 33 48 27 26  
✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr

#### Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny-le-Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
☎ 02 33 48 27 26  
✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr

### Beurre salé



Dénomination complète : *Beurre Gastronomique demi-sel / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny-le-Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
☎ 02 33 48 27 26  
✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr

#### Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ jean-marie.pepin@lactalis.fr



Dénomination complète : *Beurre salé / Marque(s) commerciale(s) : Le Beurre de la Laiterie de Condé sur Vire aux cristaux de sel Elle & Vire / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00*

2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/

#### ELVIR

2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/

☎ 02 33 06 65 88

☎ 02 33 06 65 67

✉ lucie.malicot@elvir.fr

### CRÈMES

#### Crème crue



Dénomination complète : *creme crue simon / Marque(s) commerciale(s) : creme crue simon / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00*

La Bottinière  
50420 Tessy-sur-Vire  
☎ 02 33 56 36 50  
☎ 02 33 56 12 57  
✉ ferme-simon@wanadoo.fr

#### GAEC de la Bottinière

La Bottinière  
50420 Tessy-sur-Vire  
☎ 02 33 56 36 50  
☎ 02 33 56 12 57  
✉ ferme-simon@wanadoo.fr

#### Crème légère pasteuriséeensemencée - maturée (moins de 34% MG)



Dénomination complète : *Crème entière / Marque(s) commerciale(s) : Crème de Normandie épaisse entière Elle & Vire / Matière grasse du produit fini (en %) : 30.00*

2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/

#### ELVIR


2, Route Neuve  
50890 Condé-sur-Vire  
☎ 02 33 06 65 88  
☎ 02 33 06 65 67  
✉ lucie.malicot@elvir.fr  
🌐 www.elle-et-vire.com/fr/



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL



## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## CRÈMES

Crème pasteurisée ensemencée -  
maturée plus de 35% MG Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets  
Réaux



Dénomination complète : CREME FRAICHE  
MATUREE / Marque(s) commerciale(s) :  
REO - LE GASLONDE - VAL D'AY / Matière  
grasse du produit fini (en %) : 42.00

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

 02 33 46 41 33 02 33 46 07 54 reo@orange.fr www.reaux.fr

Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets  
Réaux

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

 02 33 46 41 33 02 33 46 07 54 reo@orange.fr www.reaux.fr




## YAOURTS

## Yaourt brassé nature

 EARL LES LONGS CHAMPS




Dénomination complète : yaourt nature  
brassé à la main au lait entier / Marque(s)  
commerciale(s) : les longs champs

LES LONGS CHAMPS  
50420 Tessy-sur-Vire

 02 33 05 40 19 earlleslongschamps@gmail.com earlleslongschamps.jimdo.com/

EARL LES LONGS CHAMPS

LES LONGS CHAMPS  
50420 Tessy-sur-Vire




 02 33 05 40 19 earlleslongschamps@gmail.com earlleslongschamps.jimdo.com/

## Yaourt nature ferme

 GAEC DU MOULINET




Dénomination complète : Yaourt Nature /  
Marque(s) commerciale(s) : Ferme du  
Moulinet

Le MoulinetEcoquenéauville  
50480 Sainte-Mère-Église

 02 33 93 15 71 02 33 93 15 71 fermedumoulinet@sfr.fr

GAEC DU MOULINET

Le MoulinetEcoquenéauville  
50480 Sainte-Mère-Église

 02 33 93 15 71 02 33 93 15 71 fermedumoulinet@sfr.fr