



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Haute-Marne (52)



## 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 VINS Jura Franche-Comté




VINS DE FRANCHE COMTE

IGP DE LA HAUTE-MARNE




IGP de la Haute-Marne 2015 Rouge

 SA le Muid Montsaigeonnais*Le Muid Montsaigeonnais*  
*Boisé; Lot LPF15.03.17; 105 hl*23 Avenue de Bourgogne  
52190 Vaux-sous-Aubigny 03 25 90 04 65 09 74 71 32 61 [muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr](mailto:muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr) [muid-online.com](http://muid-online.com)

IGP de la Haute-Marne 2015 Blanc

 SA le Muid Montsaigeonnais*Le Muid Montsaigeonnais*  
*Boisé, Sec; Lot LCF15.11.16; 31 hl*23 Avenue de Bourgogne  
52190 Vaux-sous-Aubigny 03 25 90 04 65 09 74 71 32 61 [muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr](mailto:muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr) [muid-online.com](http://muid-online.com)



IGP de la Haute-Marne 2016 Blanc

 SA le Muid Montsaigeonnais*Le Muid Montsaigeonnais*  
*Sec; Lot LC1.16.03.17; 83 hl*23 Avenue de Bourgogne  
52190 Vaux-sous-Aubigny 03 25 90 04 65 09 74 71 32 61 [muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr](mailto:muidmontsaigeonnais@wanadoo.fr) [muid-online.com](http://muid-online.com)

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 DIVERS

SAFRAN


SAFRAN


Safran


 **EIRL LA MONTAGNE AU SAFRAN**

*Dénomination complète : Millésime 2016 /  
Marque commerciale : SAFRAN EN PISTIL /  
Signe de qualité : Catégorie 1 / N° de lot :  
lot 2016-01*

5 rue de l'huilerie  
52190 LEUCHEY

 0771834763

 lamontagneausafran@gmail.com

 lamontagneausafran.wixsite.com/lamontagneausafran



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## FROMAGES

Langres AOP petit format (moule 7 à 8 cm ; poids 150-250g)

 Fromagerie Germain

Dénomination complète : LANGRES AOP  
180G / Marque(s) commerciale(s) :  
GERMAIN / CHALANCEY / Matière grasse  
(en %) : 23.00 / Type de lait : pasteurisé /  
Poids du fromage (en kg) : 0.18

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



## Fromagerie Germain

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



Autre Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte morgée ou mixte

 Fromagerie Germain

Dénomination complète : ROUSSIN AU  
MARC DE BOURGOGNE / Marque(s)  
commerciale(s) : GERMAIN / Matière grasse  
(en %) : 24.00 / Type de lait : pasteurisé /  
Poids du fromage (en kg) : 0.06

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



## Fromagerie Germain

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



Autre Fromage au lait de vache à pâte molle et croûte fleurie à caractère lactique

 Fromagerie Germain

Dénomination complète : TRIPLE CREME /  
Marque(s) commerciale(s) : GERMAIN /  
CHALANCEY / Matière grasse (en %) : 40.00  
/ Type de lait : pasteurisé / Poids du  
fromage (en kg) : 0.18

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



## Fromagerie Germain

8 rue de l'Aiguillon  
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com

