



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Mayenne (53)



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

RILLETTES

Rillettes de canard supérieures (7.2)

SCS GEORGES THIOL

Dénomination de vente légale du produit : Rillettes pur canard / Marque commerciale : Georges THIOL

4 rue Jacques Barbeau Dubourg CS 50004
53101 Mayenne CEDEX

☎ 02 43 04 20 32

☎ 02 43 04 99 99

✉ scs@georgesthiol.fr

Rillettes d'oie supérieures (8.4)

SAS les Rillettes Gorronnaises

Dénomination de vente légale du produit : RILLETTES D'OIE / Marque commerciale : LES GORRONNAISES

ZA LES BESNARDIERES
53120 Gorrion

☎ 0243086956

☎ 02 43 08 00 72

✉ qualite@lesgorronnaises.com

🌐 www.lesgorronnaises.com



Rillettes pur porc supérieures (8.2)

SAS les Rillettes Gorronnaises

Dénomination de vente légale du produit : RILLETTES PUR PORC / Marque commerciale : LES GORRONNAISES

ZA LES BESNARDIERES
53120 Gorrion

☎ 0243086956

☎ 02 43 08 00 72

✉ qualite@lesgorronnaises.com

🌐 www.lesgorronnaises.com



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

Crème de foie de porc supérieure (7.4)

SAS les Rillettes Gorronnaises

Dénomination du produit : MOUSSE DE FOIE DE PORC / Marque commerciale : LES GORRONNAISES / Poids en kg : 0,8

ZA LES BESNARDIERES
53120 Gorrion

☎ 0243086956

☎ 02 43 08 00 72

✉ qualite@lesgorronnaises.com

🌐 www.lesgorronnaises.com



SAUCISSE ET SAUCISSONS CUITS

Saucisson cuit fumé (6.2)

SCS GEORGES THIOL

Dénomination complète : Saucisson à l'ail pur porc fumé / Marque commerciale : Georges THIOL

4 rue Jacques Barbeau Dubourg CS 50004
53101 Mayenne CEDEX

☎ 02 43 04 20 32

☎ 02 43 04 99 99

✉ scs@georgesthiol.fr

CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS

CIDRES FERMIERES

Cidre fermier brut

EARL ROULAND FRERES

Dénomination complète : INTENSE SECRET / Marque commerciale : FERME DU THEIL

Le Theil
53240 Andouillé

☎ 02 43 69 70 04

☎ 00 00 00 00 00

✉ ferme.du.theil@orange.fr



Cidre fermier doux

EARL ROULAND FRERES

Dénomination complète : DOUCE PASSION / Marque commerciale : FERME DU THEIL

Le Theil
53240 Andouillé

☎ 02 43 69 70 04

☎ 00 00 00 00 00

✉ ferme.du.theil@orange.fr



MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel de tilleul

les ruchers du Haut-Maine

Dénomination complète : Miel de tilleul / Marque(s) commerciale(s) : Les Ruchers du Haut-Maine / N° de lot : T004 / Volume du lot présenté (en kg) : 700.00

6 les pommiers
53700 Averton

☎ 02 43 04 95 40

✉ rucherdhautmaine@orange.fr



POMMEAUX

POMMEAU DU MAINE AOC

Pommeau du Maine de 3 ans et plus

EARL ROULAND FRERES

Dénomination complète : POMMEAU DU MAINE / Marque(s) commerciale(s) : FERME DU THEIL / Age : 3 / N° du lot : 122016 / Volume du lot (en hl) : 30.00

Le Theil
53240 Andouillé

☎ 02 43 69 70 04

☎ 00 00 00 00 00

✉ ferme.du.theil@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


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

 Fromageries Perreault

Dénomination complète : *PIE D'ANGLOYS*
 200g / Marque(s) commerciale(s) : *PIE D'ANGLOYS* / Matière grasse (en %) : 31.00
 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.20

6 rue de Bellitourne
 53204 Château Gontier cedex


 02 43 09 53 00


 02 43 09 53 78


 olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr

Fromageries Perreault

6 rue de Bellitourne
 53204 Château Gontier cedex

 02 43 09 53 00

 02 43 09 53 78

 olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr


Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite


 coopérative lait bio du maine

BIO


Dénomination complète : *Entrammes Bio dans l'âme* fromage de tradition au lait cru
 / Marque(s) commerciale(s) : *Entrammes* / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.25

route de l'abbaye
 53260 Entrammes

 02 43 64 39 90

 02 43 64 39 92


 fabrication@fromageriebiodumaine.com


 fromageriebiodumaine.com




coopérative lait bio du maine

route de l'abbaye
 53260 Entrammes

 02 43 64 39 90

 02 43 64 39 92

 fabrication@fromageriebiodumaine.com

 fromageriebiodumaine.com

