



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Meuse (55)



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 Lorraine

EFFERVESCENTS

VIN MOUSSEUX DE LORRAINE

Vin mousseux de Lorraine Non Millésimé
Blanc **Domaine de Montgrignon***Montgrignon**Brut; Lot VMT16; 65 hl*6 chem. des Vignes, Billy-sous-les-Côtes
55210 Vigneulles-lès-Hattonchâtel 03 29 89 58 02 info@domaine-montgrignon.com www.domaine-montgrignon.comVin mousseux de Lorraine Non Millésimé
Rosé **Domaine de Montgrignon***Lot RT16; 30 hl*6 chem. des Vignes, Billy-sous-les-Côtes
55210 Vigneulles-lès-Hattonchâtel 03 29 89 58 02 info@domaine-montgrignon.com www.domaine-montgrignon.com



Vin mousseux de Lorraine 2015 Rosé

 **EARL Domaine de la Goulotte***Col de Velours**Brut; Lot 11; 12 hl*6 rue de l'Eglise
55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes 03 29 89 38 31 domainedelagoulotte@orange.fr domainedelagoulotte.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 DIVERS

JUS DE FRUITS ET NECTARS

JUS DE FRUITS ARTISANAUX OU
INDUSTRIELS

Jus de pommes

 L'ATELIER DE CLOTILDE

Dénomination complète : PUR Jus de
POMMES de MEUSE / Marque(s)
commerciale(s) : L'Atelier de Clotilde /
Volume commercialisable (en hl) : 70.00 /
Arôme : sans Arômes

15 rue du Mairié
55230 LOISON

 latelierdeclotilde@yahoo.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Brie de Meaux AOP


 Renard Gillard

Dénomination complète : Brie de Meaux /
 Marque(s) commerciale(s) : Renard Gillard
 / Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de
 lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 3.00

11 petite rue
 55290 Biencourt-sur-Orge


 03 29 75 99 77


 03 29 75 93 69


 fsaguet@lfb54.com

**Renard Gillard**

11 petite rue
 55290 Biencourt-sur-Orge

 03 29 75 99 77

 03 29 75 93 69


 fsaguet@lfb54.com



5



Médaille d'Or


 vente par correspondance

se visite

BIO Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

 vente sur place

hébergement

AFFINEUR =   

Médaille de Bronze