



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Moselle (57)



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

VINS AOC

MOSELLE

Moselle AOC 2016 Blanc





 EARL Château de Vaux

Les Gryphées

Sec; Lot 7; 145 hl

4 place Saint-Rémi

57130 Vaux




 03 87 60 20 64 03 87 60 24 67 mgm@chateaudeaux.com chateaudeaux.com EARL Domaine les Béliers

La Vigne aux Oiseaux

Sec; Lot LO16; 25 hl

3 Place FOCH

57130 Ancy-sur-Moselle

 03 87 30 90 07 03 87 30 91 48 domaine.beliers@orange.fr domainelesbeliers.com

EFFERVESCENTS

VIN MOUSSEUX DE LORRAINE





Vin mousseux de Lorraine Non Millésimé
Blanc EARL Château de Vaux

Alerions

Lot 6; 28 hl

4 place Saint-Rémi



57130 Vaux

 03 87 60 20 64 03 87 60 24 67 mgm@chateaudeaux.com chateaudeaux.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

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF
À 14 EBCBière blonde de haute fermentation -
TAV inférieur ou égal à 6% **Brasserie Régál'Potes**




BIO

Dénomination complète : Régál'Potes
Blonde Bio / Marque commerciale :
Régál'Potes Blonde / TAV (% vol.) : 5.0011 rue des Lilas
57320 BIBICHE 06 66 50 79 83 regal_potes@orange.fr brasserie-regal-potes.comSaucisse fumée gros hachage à pocher
(4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6) **CHARCULOR**Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse à cuire supérieure fumée /
Marque commerciale : CHARCULOR10 rue Ampère
57150 Creutzwald 03 87 29 30 40 03 87 82 22 07 contact@charculator.fr www.charculator.frBIÈRES AMBRÉES - COULEUR
ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de haute fermentation



 **Brasserie Régál'Potes**

BIO

Dénomination complète : Régál'Potes
Rousse Bio / Marque commerciale :
Régál'Potes Rousse / TAV (% vol.) : 5.2011 rue des Lilas
57320 BIBICHE 06 66 50 79 83 regal_potes@orange.fr brasserie-regal-potes.com

CHARCUTERIES

SAUCISSES À CUIRE (À Pocher)

Saucisses de Strasbourg Supérieures,
Knacks Supérieures **CHARCULOR**Dénomination de vente légale du produit :
Knack de Moselle supérieure fumée /
Marque commerciale : CHARCULOR10 rue Ampère
57150 Creutzwald 03 87 29 30 40 03 87 82 22 07 contact@charculator.fr www.charculator.fr