



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Nord (59)



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du CENEC. 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

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de basse fermentation - TAV inf ou égal à 6%

 **BRASSERIE DU PAVE**

BIO

Dénomination complète : SOLSTICE / Marque commerciale : PVL / TAV (% vol.) : 5.50

6 rue d'EnnetièresLabroye
59710 ENNEVELIN

☎ 03 20 59 85 44

✉ contact@brasserie-du-pave.fr

🌐 brasserie-du-pave.fr



Bière blonde de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

 **Brasserie ANGELUS B LEPERS**

Dénomination complète : L'ANGELUS / TAV (% vol.) : 7.00

199 BIS RUE MARLE
59930 LA CHAPELLE D ARMENTIERES

☎ 03 20 86 83 60

☎ 03 20 86 69 27

✉ contact@langelus.fr

🌐 www.langelus.fr



 **BRASSERIE DU PAVE**

Dénomination complète : Bière blonde de haute fermentation GRAND CRU / Marque commerciale : PVL / TAV (% vol.) : 10.00

6 rue d'EnnetièresLabroye
59710 ENNEVELIN

☎ 03 20 59 85 44

✉ contact@brasserie-du-pave.fr

🌐 brasserie-du-pave.fr



 **Brasserie des Sources**

Dénomination complète : BELLEROSE / TAV (% vol.) : 6.50

2 avenue du Collège
59230 Saint-Amand-les-Eaux

☎ 03 27 99 92 10

☎ 03 27 48 80 00

✉ communication@ibb.fr

🌐 www.brasserie-des-sources.fr/



 **BRASSERIE CAMBIER**

Dénomination complète : MONGY BLONDE / Marque commerciale : MONY BLONDE / TAV (% vol.) : 6.20

Bâtiment M2 rue Jean Monnet
59170 Croix

☎ 0675680076

✉ jc.cambier@gmail.com

🌐 www.brasserie-cambier.fr



BIÈRES AMBRÉES - COULEUR ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de haute fermentation

 **BRASSERIE DU PAVE**

Dénomination complète : AMBREE / Marque commerciale : PVL / TAV (% vol.) : 6.00

6 rue d'EnnetièresLabroye
59710 ENNEVELIN

☎ 03 20 59 85 44

✉ contact@brasserie-du-pave.fr

🌐 brasserie-du-pave.fr



 **Brasserie la Choulette**

Dénomination complète : CHOLETTE AMBREE TRIPLE / Marque commerciale : CHOLETTE AMBREE TRIPLE / TAV (% vol.) : 9.00

16 rue des ecoles
59111 Hordain

☎ 0327357244

☎ 03 27 35 99 29

✉ a.dhaussy@lachoulette.com

🌐 www.lachoulette.com



BIÈRES BLANCHES

Bière blanche

 **3 Brasseurs SAS**

Dénomination complète : Blanche des 3 Brasseurs / Marque commerciale : Blanche des 3 Brasseurs / TAV (% vol.) : 4.70 / : 1000.00

Immeuble PéricentreBoulevard Van Gogh
59650 Villeneuve d'Ascq

☎ 03 20 43 58 15

✉ fdeceuninck@les3brasseurs.com

🌐 www.les3brasseurs.com



BIÈRES AROMATISÉES À...

Bière aromatisée aux fruits rouges autres que "bières blanches aromatisée"

 **Brasserie la Choulette**

Dénomination complète : BIERE DES SANS CULOTTES LA FRAMBOISE / Marque commerciale : BIERE DES SANS CULOTTES LA FRAMBOISE / : FRAMBOISE / TAV (%vol) : 8

16 rue des ecoles
59111 Hordain

☎ 0327357244

☎ 03 27 35 99 29

✉ a.dhaussy@lachoulette.com

🌐 www.lachoulette.com



CHARCUTERIES

SAUCISSES À CUIRE (À POCHER)

Saucisse fumée gros hachage à pocher (4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6)

 **LES SALAISONS DU DOUESY**

Dénomination de vente légale du produit : SAUCISSE FUMEE CUITE S/AT / Marque commerciale : LOSTE TRADI FRANCE

426 RUE MAURICE CAULLERY ZI DE DORIGNIES
59500 DOUAL

☎ 03 27 71 18 55

☎ 03 27 71 18 59

✉ aurelien.folin@loste.com

CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture extra de framboises

 **LUCULLUS SAS**

Dénomination complète : Confiture extra à la Cassonade Framboise / Marque(s) commerciale(s) : Les Recettes de Juliette / Signe de qualité : Saveur en Or ! / Fruits ou arômes : Framboise / Volume commercialisable (en kg) : 15000.00

140 ROUTE DE SAINT SAULVE
59770 Marly

☎ 33327518910

☎ 33327416898

✉ jerome.boddaert@lucullus.fr

🌐 www.lucullus-valenciennes.fr




CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

JUS DE FRUITS ET NECTARS


JUS DE FRUITS FERMIERS

Jus de pomme fermier


 **Podevin Jean-Philippe - La Pommeraie d'Oxelaère**

Dénomination complète : Jus de pomme
Coteaux de Cassel / Marque(s)
commerciale(s) : Coteaux de Cassel /
Arôme : doux et parfumé


4 rue du verger
59670 Oxelaère

 0687324660

 fannycopette@gmail.com


 pommeraieoxelaere.com




 **Podevin Jean-Philippe - La Pommeraie d'Oxelaère**

Dénomination complète : Jus de pomme
Cueillette Tardive / Marque(s)
commerciale(s) : Cueillette tardive /
Arôme : équilibre entre sucrosité et
acidité, très aromatique.


4 rue du verger
59670 Oxelaère

 0687324660

 fannycopette@gmail.com


 pommeraieoxelaere.com





 **Podevin Jean-Philippe - La Pommeraie d'Oxelaère**

Dénomination complète : Jus de pomme
Val de Cassel / Marque(s) commerciale(s) :
Val de Cassel / Arôme : Gastronomique bel
assemblage de variétés, jus équilibré pas
trop sucré.

4 rue du verger
59670 Oxelaère

 0687324660

 fannycopette@gmail.com

 pommeraieoxelaere.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Maroilles AOP Gros (moule 12.5 à 13cm de côté ; 360 gr)

 GAEC du Château Courbet

Dénomination complète : maroilles fermier au lait cru 750gr / Marque(s) commerciale(s) : ferme du chateau courbet / Matière grasse (en %) : 24.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.75

8 rue du Château Courbet
59440 Boulogne-sur-Helpe

☎ 03 27 61 18 75

📠 03 27 61 21 24

📧 chateaucourbet@orange.fr



GAEC du Château Courbet

8 rue du Château Courbet
59440 Boulogne-sur-Helpe

☎ 03 27 61 18 75

📠 03 27 61 21 24

📧 chateaucourbet@orange.fr



Maroilles AOP Sorbais (moule 12 à 12.5 cm de côté ; 270 gr)

 E.S.A.T. FERME DU PONT DE SAINS

BIO

Dénomination complète : SORBAIS - Maroilles Bio au lait cru entier / Marque(s) commerciale(s) : Maroilles Bio au lait cru entier / Matière grasse (en %) : 29.60 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.54

BP 50080
59613 FOURMIES

☎ 03 27 60 83 91

📠 03 74 02 01 80

📧 contact@fermedupontdesains.com



E.S.A.T. FERME DU PONT DE SAINS

BP 50080
59613 FOURMIES

☎ 03 27 60 83 91

📠 03 74 02 01 80

📧 contact@fermedupontdesains.com



Autre Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée

 Ferme du Pont des Loups

Dénomination complète : T'Chiot Biloute / Marque(s) commerciale(s) : La ferme du pont des loups / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.17

2 rue du Pont des Loups
59440 Saint-Aubin

☎ 03 27 57 84 09

📠 03 27 57 84 25

📧 fermedupontdesloups@orange.fr

🌐 www.fermedupontdesloups.fr



Ferme du Pont des Loups

2 rue du Pont des Loups
59440 Saint-Aubin

☎ 03 27 57 84 09

📠 03 27 57 84 25

📧 fermedupontdesloups@orange.fr

🌐 www.fermedupontdesloups.fr

