



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Orne (61)



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

CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS

CIDRES AOC

Cidre Pays d'Auge AOP

EARL LES VERGERS DU CHOUQUET

Dénomination complète : CIDRE AOP PAYS D'AUGE / Marque commerciale : LES VERGERS DU CHOUQUET / Numéro de lot : 1603 / Volume du lot présenté (en hl) : 25.00

Le Chouquet
61120 Camembert
☎ 02 33 39 00 99
✉ vergers.du.chouquet@wanadoo.fr



GAEC de la Galotière

BIO

Dénomination complète : cidre Pays d'Auge AOP / Marque commerciale : la Galotière / Numéro de lot : 5,15 / Volume du lot présenté (en hl) : 37.00

La Galotière
61120 Crouttes
☎ 02 33 39 05 98
☎ 02 33 67 57 68
✉ lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr



POIRÉS

Poiré doux

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

Dénomination complète : POIRE DOUX FOURNIER / Marque commerciale : FOURNIER / Production annuelle du produit (en hl) : 1500.00

La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ commercial@cidre-fournier.com
🌐 www.cidre-fournier.com



CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE

Cidre artisanal ou de marque brut

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

Dénomination complète : CIDRE BRUT FOURNIER GMS / Marque commerciale : FOURNIER

La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ commercial@cidre-fournier.com
🌐 www.cidre-fournier.com



Cidre artisanal ou de marque demi-sec

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

BIO

Dénomination complète : CIDRE DEMI SEC BIO ARTISANAL FOURNIER / Marque commerciale : FOURNIER

La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
✉ commercial@cidre-fournier.com
🌐 www.cidre-fournier.com



POMMEAUX

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

Pommeau de Normandie AOC de 3 ans et plus

GAEC de la Galotière

BIO

Dénomination complète : Pommeau de Normandie AOC 3 ans et plus / Marque(s) commerciale(s) : La Galotière / Age : 3 / N° du lot : 16,4 / Volume du lot (en hl) : 50.00

La Galotière
61120 Crouttes
☎ 02 33 39 05 98
☎ 02 33 67 57 68
✉ lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr



EAUX DE VIE HORS ARMAGNAC

CALVADOS AOC

Calvados AOC VSOP

DISTILLERIE LA MONNERIE DIDIER LEGAY

Dénomination complète : CALVADOS 8 ANS VIEUX / Marque(s) commerciale(s) : Distillerie La Monnerie / TAV (% vol.) : 42.00 / Année de distillation : 2008 / N° du lot : L15 / Volume du lot (en l) : 2800.00

LA MONNERIE
61100 Cerisy-Belle-Étoile
☎ 0233663907
☎ 0233663907
✉ didier.legay3@wanadoo.fr
🌐 www.distillerie-monnerie.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Pont l'Évêque AOP


 Gillot SAS

Dénomination complète : Petit Pont
l'Évêque Gillot Noir - Marie Harel /
Marque(s) commerciale(s) : Gillot /
Matière grasse (en %) : 24.00 / Type de lait
: cru / Poids du fromage (en kg) : 0.22

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

 02 33 62 14 00

 02 33 66 38 70


 c.gueranger@fromageriegillot.fr


 www.fromageriegillot.fr



Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

 02 33 62 14 00

 02 33 66 38 70

 c.gueranger@fromageriegillot.fr

 www.fromageriegillot.fr




YAOURTS


Yaourt nature ferme


 Laitière de la Motte

Dénomination complète : YAOURT NATURE
/ Marque(s) commerciale(s) : LAITIERE DE
LA MOTTE

Le Champ de la Motte
61800 Montsecret


 02 33 66 51 69


 02 33 64 85 52


 a-lenormand@wanadoo.fr

Laitière de la Motte

Le Champ de la Motte
61800 Montsecret

 02 33 66 51 69

 02 33 64 85 52

 a-lenormand@wanadoo.fr

