



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Pas-de-Calais (62)



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

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF
À 14 EBCBière blonde de haute fermentation -
TAV inférieur ou égal à 6% Ferme brasserie de Beaumont




Dénomination complète : *Bellus d'Oût* /
Marque commerciale : *Bellus d'Oût* / TAV
(% vol.) : 5.50

209 rue saint martin
62110 henin beaumont

 0321209307 philippe.demarquilly@wanadoo.fr www.brasserie-bellus.frBière blonde de haute fermentation -
TAV supérieur à 6% Ferme brasserie de Beaumont

Dénomination complète : *Bellus Triple* /
Marque commerciale : *Bellus Triple* / TAV
(% vol.) : 8.00

209 rue saint martin
62110 henin beaumont

 0321209307 philippe.demarquilly@wanadoo.fr www.brasserie-bellus.fr

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Autre Fromage de chèvre cendré


 Chèvrerie du Bois de Noulette

Dénomination complète : Buch' Aix affinée
cendrée / Marque(s) commerciale(s) :
Chèvrerie du Bois de Noulette. Buch' Aix
affinée cendrée / Matière grasse (en %) :
17.00 / Type de lait : cru / Poids du
fromage (en kg) : 0.30

44 rue de la chapelle
62160 Aix noulette


 03 21 18 18 30


 chevrerieboisdenoulette@orange.fr

 www.chevrerieboisdenoulette.fr

**Chèvrerie du Bois de Noulette**

44 rue de la chapelle
62160 Aix noulette

 03 21 18 18 30

 chevrerieboisdenoulette@orange.fr

 www.chevrerieboisdenoulette.fr

