PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2017

Département : Puy-de-Dome (63)

Date d'édition : 15/03/2017

PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneca. 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 punchs, 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 Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES D'AUVERGNE

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rouge

Domaine Miolanne (Or)

BIO

Volcane
Lot l17023C; 95 hl

D978 Route de Clermont
63320 Neschers
06 72 41 22 56
domainemiolanne@gmail.com
www.domainemiolanne.com

Pradier Marc (Arg)

Tradition
Lot 0; 18 hl

9 rue Saint Jean Baptiste
63730 Martres-de-Veyre (Les)
04 73 39 86 41
04 73 39 88 17
pradiermarc@orange.fr

SAS LES DEUX PIERRE (Brz)

SAS les deux pierre
Lot 3; 88 hl

CHEMIN DES CLEAUX
63119 Châteaugay
06 11 77 61 99
04 73 25 17 07
gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rosé

Selia - Cave Saint Verny (Or)

Lot L12 16; 224 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Selia - Cave Saint Verny (Arg)

Lot L11 16; 630 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Domaine Rougeyron (EARL) (Brz)

Domaine Rougeyron
Lot 3; 104 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay
04 73 87 24 45
04 73 87 23 55
domaine.rougeyron@terre-net.fr

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Blanc

Selia - Cave Saint Verny (Arg)

Lot L06 16; 150 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

CÔTES D'AUVERGNE BOUDES

Côtes d'Auvergne Boudes AOC 2016 Rouge

Cave David PELISSIER (Or)

Cave David Pelissier/Cuvée Prestige
Lot 5; 50 hl

route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 43 45
04 73 96 43 45
dfpelissier@gmail.com

SCEA SAUVAT Claude et Annie (Arg)

Les Demoiselles
Lot 1,3,4; 240 hl

route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 41 42
09 70 32 31 46
sauvat@terre-net.fr
sauvat-vins.com

CÔTES D'AUVERGNE CHÂTEAUGAY

Côtes d'Auvergne Châteaugay AOC 2016 Rouge

Domaine Rougeyron (EARL) (Or)

Domaine Rougeyron
Lot 10; 51 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay
04 73 87 24 45
04 73 87 23 55
domaine.rougeyron@terre-net.fr

Domaine Rougeyron (EARL) (Arg)

Domaine Rougeyron
Lot 2; 104 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay
04 73 87 24 45
04 73 87 23 55
domaine.rougeyron@terre-net.fr

Domaine Stéphane BONJEAN (Arg)

Cuvée Les Copains d'Abord
Lot futs; 16 hl

88 rue du Clos
63112 BLANZAT
stephanebonjean@yahoo.fr

SCEA Pierre Goigoux (Brz)

Domaine de la Coix Arpin
Lot 22; 38 hl

Domaine de la Croix Arpin - Pompignat
63119 Châteaugay
04 73 25 00 08
04 73 25 17 07
gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr
www.pierregoigoux.fr

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 VINS Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES D'AUVERGNE CORENT

Côtes d'Auvergne Corent AOC 2016 Rosé

Selia - Cave Saint Verny (Or)

Lot L61 16; 224 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Pradier Marc (Arg)

Corent
Lot 3; 31 hl

9 rue Saint Jean Baptiste
63730 Martres-de-Veyre (Les)
04 73 39 86 41
04 73 39 88 17
pradiermarc@orange.fr

IGP DU PUY-DE-DÔME

IGP du Puy-de-Dôme 2015 Rouge

Selia - Cave Saint Verny (Arg)

Lot L56 14 56; 67 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

IGP du Puy-de-Dôme 2016 Blanc

Cave David PELISSIER (Brz)

Les Fesses
Lot 1; 10 hl

route de Dauzat
63340 Boudes
04 73 96 43 45
04 73 96 43 45
dfpelissier@gmail.com

Selia - Cave Saint Verny (Brz)

Lot L41-16; 240 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton
04 73 69 60 11
04 73 69 65 22
saint-verny@saint-verny.com
www.saint-verny.com

Médaille d'Or — *vente par correspondance* — *se visite* — *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent — *vente sur place* — *hébergement*
Médaille de Bronze

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

Le Saloir de Mirabel

Dénomination de vente légale du produit : Jambon d'Auvergne / Marque commerciale : Môssieur Polette

Allée du Coteau Mirabel
63200 RIOM
04 73 63 27 20
04 73 63 27 21
marguerite.martin@bellfoodgroup.com

Médaille d'Or *vente par correspondance* *se visite* *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent *vente sur place* *hébergement*
Médaille de Bronze

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Bleu d'Auvergne AOP

GAEC GENESTE (Or)

Dénomination complète : Bleu d'Auvergne aop Fermier / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 3.00

HERMENT
63160 BONGHEAT
04 73 68 40 87
gaec.geneste@orange.fr

GAEC GENESTE

HERMENT
63160 BONGHEAT
04 73 68 40 87
gaec.geneste@orange.fr

Saint-Nectaire fermier AOP

Fromagerie Paul Dischamp (Or)

Dénomination complète : SAINT NECTAIRE FERMIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

ZA la Vernède
63530 Sayat
04 73 62 81 81
04 73 62 72 72
sandrine.fontbonne@dischamp.com
www.dischamp.com

GAEC DE LA CHAINE DES PUYS

Bughes
63970 Aydat
06 72 77 13 83
jeanclaude.marchesson@dischamp.com

Fromagerie Paul Dischamp (Or)

Dénomination complète : SAINT NECTAIRE FERMIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

ZA la Vernède
63530 Sayat
04 73 62 81 81
04 73 62 72 72
sandrine.fontbonne@dischamp.com
www.dischamp.com

GAEC DU CHAR FLEURI

Cluchat
63710 LE VERNET SAINTE MARGUERITE
emilien.pelissier@dischamp.com

SARL Fromagerie Soron (Or)

Dénomination complète : Saint-Nectaire Fermier / Marque(s) commerciale(s) : SORON / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

46 rue du Chambon
63170 Aubière
04 73 26 00 65
04 73 26 73 93
Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

Rigaud Gérard

Les Angles
63790 Chambon-sur-Lac
04 73 88 65 51
Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

Terres d'Auvergne (Arg)

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
04 73 79 88 88
04 73 79 59 59
audrey.roche@terres-auvergne.fr
www.terres-auvergne.fr

GAEC du Village

Ravel
63113 Picherande
04 73 22 34 92
04 73 22 39 88

Terres d'Auvergne (Arg)

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
04 73 79 88 88
04 73 79 59 59
audrey.roche@terres-auvergne.fr
www.terres-auvergne.fr

GAEC DU MOULIN DU LAC

MOULIN DU LAC
63850 SAINT GENES CHAMPESPE
bapt.francois@orange.fr

SARL Fromagerie Soron (Brz)

Dénomination complète : AOP / Marque(s) commerciale(s) : SORON / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

46 rue du Chambon
63170 Aubière
04 73 26 00 65
04 73 26 73 93
Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

GAEC des Chaumes de Monne

Monne
63710 Vernet-Sainte-Marguerite (Le)
04 73 88 67 71
Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

Terres d'Auvergne (Brz)

Dénomination complète : Petit Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.60

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
04 73 79 88 88
04 73 79 59 59
audrey.roche@terres-auvergne.fr
www.terres-auvergne.fr

GAEC de Chomeil

Chomeil
63113 Picherande
04 73 22 30 85
04 73 22 33 27

Terres d'Auvergne (Brz)

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
04 73 79 88 88
04 73 79 59 59
audrey.roche@terres-auvergne.fr
www.terres-auvergne.fr

Gaec Elevage Lacquit

La Garandie
63970 AYDAT
christophe.lacquit@orange.fr

Médaille d'Or — vente par correspondance — se visite — Issu de l'agriculture biologique
Médaille d'Argent — vente sur place — hébergement — AFFINEUR =
Médaille de Bronze

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

BEURRES

Beurre salé

CANDIA SAS

Dénomination complète : Beurre pasteurisé demi-sel 80% de matière grasse / Marque(s) commerciale(s) : CANDIA / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00

18 rue de la charme
63039 Clermont-ferrand
0473239039
Laurence.PRADEL@Sodiaal.fr

CANDIA SAS

18 rue de la charme
63039 Clermont-ferrand
0473239039
Laurence.PRADEL@Sodiaal.fr

Médaille d'Or *vente par correspondance* *se visite* *Issu de l'agriculture biologique*
Médaille d'Argent *vente sur place* *hébergement* AFFINEUR =
Médaille de Bronze