



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Puy-de-Dôme (63)



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 Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES D'Auvergne

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rouge

Domaine Miolanne



Volcane
 Lot 117023C; 95 hl
 D978 Route de Clermont
 63320 Neschers
 ☎ 06 72 41 22 56
 ✉ domainemiolanne@gmail.com
 🌐 www.domainemiolanne.com



Pradier Marc

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

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

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

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)

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

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

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

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)

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)

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

Cuvée Les Copains d'Abord
 Lot futs; 16 hl
 88 rue du Clos
 63112 BLANZAT
 ✉ stephanebonjean@yahoo.fr



SCEA Pierre Goigoux

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



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


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




Selia - Cave Saint Verny


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





Pradier Marc


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


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

Les Fesses

Lot 1; 10 hl

route de Dauzat
63340 Boudes

 04 73 96 43 45

 04 73 96 43 45

 dfpelissier@gmail.com



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
: M^ossieur Polette

Allée du Coteau Mirabel
63200 RIOM

 04 73 63 27 20

 04 73 63 27 21

 marguerite.martin@bellfoodgroup.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Bleu d'Auvergne AOP

 GAEC GENESTE

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

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 PUY

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

 Fromagerie Paul Dischamp

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

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

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

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

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

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

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



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