



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Hautes-Pyrénées (65)



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 VINS Sud-Ouest

DENOMINATIONS REGIONALES


IGP COMTÉ TOLOSAN


IGP Comté Tolosan 2016 Blanc

 SCEA Domaine les Pyreneales

2877 Esprit de Bigorre
Moelleux; Lot PM/EB/2016; 30 hl

6 chemin de las techeneres
65700 Madiran

 06 88 39 59 00


 lespyreneales@orange.fr





3



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 de Bayonne IGP

 Salaisons Pyrénéennes

Dénomination de vente légale du produit :
Jambon de Bayonne IGP Porc Fermier Label
Rouge 12 Mois / Marque commerciale :
Salaisons Pyrénéennes

8 Rue Maye Lane
65420 Ibos

☎ 05.58.76.43.51

✉ s.lachartre@delpeyrat.fr

MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU

Miel d'acacia

 Le rucher Arrensois

Dénomination complète : Miel de cru
d'acacia / Marque(s) commerciale(s) : Le
rucher Arrensois / N° de lot : 516 / Volume
du lot présenté (en kg) : 190.00

1 IMPASSE DE L EGLISE
65400 Arrens-Marsous

☎ 0562974144

☎ 0562974144

✉ joseph.ponce065@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES

Autre Fromage de brebis à pâte pressée

 **GAEC FERME CAZAUX**

Dénomination complète : TOMME DE
BREBIS HAUTES - PYRENEES / PATE PRESSEE
NON CUITE / Marque(s) commerciale(s) :
FROMAGES DU VAL D'AZUN - PYRENEES /
Matière grasse (en %) : 35.00 / Type de lait
: cru / Poids du fromage (en kg) : 4.00


6 CHEMIN D'OUMPRE
65400 ARRENS MARSOUS

 0671087407

 cazauxjp@orange.fr

**GAEC FERME CAZAUX**

6 CHEMIN D'OUMPRE
65400 ARRENS MARSOUS

 0671087407


 cazauxjp@orange.fr





5




Médaille d'Or

 vente par correspondance

 se visite

 Issu de l'agriculture biologique


Médaille d'Argent

 vente sur place

 hébergement

AFFINEUR =   


Médaille de Bronze