



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Haute-Saône (70)



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 Jura Franche-Comté

VINS DE FRANCHE COMTE


IGP DE FRANCHE-COMTÉ


IGP de Franche-Comté 2015 Rouge


 VIGNOBLE GUILLAUME

Collection réservée
Boisé; Lot LR 154; 63 hl

32 grande rue
70700 Charcenne

 03 84 32 77 22

 03 84 32 84 06

 vignoble@guillaume.fr



VINS EFFERVESCENTS


VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ


Vins Mousseux de Qualité 2014 Blanc


 VIGNOBLE GUILLAUME

Fusion
Lot LF 32; 52 hl

32 grande rue
70700 Charcenne

 03 84 32 77 22


 03 84 32 84 06


 vignoble@guillaume.fr


 VIGNOBLE GUILLAUME

Doux; Lot LR 149; 16 hl

32 grande rue
70700 Charcenne

 03 84 32 77 22

 03 84 32 84 06

 vignoble@guillaume.fr





IGP de Franche-Comté 2015 Blanc


 VIGNOBLE GUILLAUME

chardonnay
Sec; Lot LB 145; 319 hl

32 grande rue
70700 Charcenne

 03 84 32 77 22


 03 84 32 84 06


 vignoble@guillaume.fr


 VIGNOBLE GUILLAUME

Pinot Gris
Sec; Lot LB143; 41 hl

32 grande rue
70700 Charcenne

 03 84 32 77 22

 03 84 32 84 06

 vignoble@guillaume.fr



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

APÉRITIFS

BOISSONS SPIRITUEUSES
ANISÉES

Absinthe

 **Grandes Distilleries Peureux**

Dénomination complète : Boisson spiritueuse à base de plantes d'absinthe / Marque commerciale : Un Peureux / TAV (% vol.) : 48.00

43 avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles

☎ 03 84 49 11 33

☎ 03 84 49 56 78

✉ c-bourbon@peureux.com

🌐 www.peureux.com



CHARCUTERIES

JAMBONS CUIITS

Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

 **SOCIETE ANDRE BAZIN**

Dénomination de vente légale du produit : Jambon Supérieur cuit à l'ancienne / Marque commerciale : André Bazin

1 RUE SAINTE MARIE
70300 Breuches

☎ 03 29 32 30 06

☎ 03 29 32 36 61

✉ caroline.lacroix@le-toulois-salaisons.com

🌐 www.andre-bazin.fr



SAUCISSES À CUIRE (À POCHER)

Saucisse fumée gros hachage à pocher
(4.2 / 4.4/ 4.5 ou 4.6) **SOCIETE ANDRE BAZIN**

Dénomination de vente légale du produit : Saucisse fumée à cuire 200g / Marque commerciale : Eloyes

1 RUE SAINTE MARIE
70300 Breuches

☎ 03 29 32 30 06

☎ 03 29 32 36 61

✉ caroline.lacroix@le-toulois-salaisons.com

🌐 www.andre-bazin.fr



Saucisse de Montbéliard IGP

 **SOCIETE ANDRE BAZIN**

Dénomination de vente légale du produit : Saucisse de Montbéliard Fumée IGP 180g / Marque commerciale : André Bazin

1 RUE SAINTE MARIE
70300 Breuches

☎ 03 29 32 30 06

☎ 03 29 32 36 61

✉ caroline.lacroix@le-toulois-salaisons.com

🌐 www.andre-bazin.fr

EAUX DE VIE HORS ARMAGNAC

EAUX DE VIE DE FRUITS

Kirsch de Fougerolles AOC

 **Distillerie Lemerrier Frères**

Dénomination complète : Kirsch de Fougerolles AOC / Marque(s) commerciale(s) : Lemerrier / TAV (% vol.) : 50.00 / N° du lot : L6751 / Volume du lot (en l) : 510.00

32 rue de la Gare
70220 Fougerolles

☎ 03 84 49 13 66

☎ 03 84 49 56 37

✉ contact@lemercier.com

🌐 www.lemercier.com

 **SIMONIN GERARD**

Dénomination complète : KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC / Marque(s) commerciale(s) : KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC / TAV (% vol.) : 50.00 / N° du lot : 2015 / Volume du lot (en l) : 400.00

313 Le Prédurupt
70220 FOUGEROLLES

☎ 0680286731

✉ gerard.simonin70@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS ET
FROMAGES FONDUS


Fromage frais lissé nature


 **BIODEAL FROMAGERIE ROUSSEY**

Dénomination complète : Fromage frais
pot 1 kg / Marque(s) commerciale(s) :
Vilactée / : bio / Matière grasse (en %) :
3.25 / Type de lait : pasteurisé


PLACE DE LA FONTAINE

70210 Selles

 0478741081

 0478743368


 s.coignet@biodeal.fr


 biodeal.fr

**BIODEAL FROMAGERIE ROUSSEY**


PLACE DE LA FONTAINE

70210 Selles

 0478741081

 0478743368

 s.coignet@biodeal.fr

 biodeal.fr




FROMAGES


Autre Fromage au lait de vache à pâte
molle et à croûte morgée ou mixte **Fromagerie Milleret**

Dénomination complète : Roucoulons Noix
/ Marque(s) commerciale(s) : Paysange /
Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait
: pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
0.13


BP 5

70700 Charcenne

 03 84 65 68 68

 03 84 32 81 92


 lucie.hinterlang@fromagerie-
milleret.com


 www.paysange.com

**Fromagerie Milleret**


BP 5

70700 Charcenne

 03 84 65 68 68

 03 84 32 81 92

 lucie.hinterlang@fromagerie-
milleret.com


 www.paysange.com


Autre Fromage au lait de vache à pâte
molle et à croûte lavée **Fromagerie Milleret**

Dénomination complète : Roucoulons /
Marque(s) commerciale(s) : Paysange /
Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait
: pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
0.13


BP 5

70700 Charcenne

 03 84 65 68 68

 03 84 32 81 92


 lucie.hinterlang@fromagerie-
milleret.com


 www.paysange.com


**Fromagerie Milleret**

BP 5

70700 Charcenne

 03 84 65 68 68

 03 84 32 81 92

 lucie.hinterlang@fromagerie-
milleret.com

 www.paysange.com

