



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Haute-Savoie (74)



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 supérieur à 6% Les Brasseurs Savoyards




BIO

Dénomination complète : Nonne Triple BIO
/ Marque commerciale : Nonne Triple /
TAV (% vol.) : 9.00124, rue des Roseaux
74330 Epagny 04 50 22 91 62 04 50 22 85 47 a@bs.fr www.bs.frBIÈRES AMBRÉES - COULEUR
ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de basse fermentation

 Les Brasseurs Savoyards




BIO

Dénomination complète : Bière Ambrée
BIO / Marque commerciale : Brasseurs
Savoyards Ambrée / TAV (% vol.) : 7.00124, rue des Roseaux
74330 Epagny 04 50 22 91 62 04 50 22 85 47 a@bs.fr www.bs.frBIÈRES BRUNES - COULEUR
ENTRE 28 ET 50 EBC

Bière brune de basse fermentation

 Les Brasseurs Savoyards



BIO

Dénomination complète : Bière Brune BIO /
Marque commerciale : Brasseurs Savoyards
Brune / TAV (% vol.) : 7.00124, rue des Roseaux
74330 Epagny 04 50 22 91 62 04 50 22 85 47 a@bs.fr www.bs.fr



CHARCUTERIES

JAMBONS SECS




Jambon sec supérieurs fumé (2.5)

 ROCHEBILLARD ET BLEIN - Site
PEGUET SAVOIEDénomination de vente légale du produit :
Véritable Jambon sec supérieur de Savoie
fumé / Marque commerciale : Peguet
Savoie - Maison LucienRUE DU BUET
74440 TANINGES 04 50 90 93 90 bleger@peguetsavoie.fr www.peguet-savoie-salaisons.fr

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

 ROCHEBILLARD ET BLEIN - Site
PEGUET SAVOIEDénomination de vente légale du produit :
Véritable Jambon sec supérieur de Savoie /
Marque commerciale : Peguet Savoie -
Maison LucienRUE DU BUET
74440 TANINGES 04 50 90 93 90 bleger@peguetsavoie.fr www.peguet-savoie-salaisons.fr



SAUCISSES À CUIRE (À POCHER)

Saucisse fumée gros hachage à pocher
(4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6) SOCOPA VIANDESDénomination de vente légale du produit :
DIOTS DE SAVOIE FUME / Marque
commerciale : SALAISONS DU MONT BLANC105 rue des SarcellesZA DES BORDETS
74130 Bonneville 04 50 97 09 56 04 50 97 65 33 resp-comsal.bonneville@socopa.fr

MIELS ET HYDROMELS

MIEL DE MONTAGNE



Miel de Montagne foncé

 Plantaz PierreDénomination complète : Miel de
montagne foncé / N° de lot : . / : 1000.00204 avenue des Léchères
74460 Marnaz 04 50 98 20 25 plantaz74@gmail.com

3




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 PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Abondance fermier AOP

 **GAEC Barbossine - DAVID Emmanuel et Corinne**

Dénomination complète : Abondance fermier AOP / Matière grasse (en %) : 48.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 8.00

1325 Route de Thonon
74390 Châtel

☎ 04 50 73 27 05

☎ 04 50 73 27 05

✉ barbossine@orange.fr



GAEC Barbossine - DAVID Emmanuel et Corinne

1325 Route de Thonon
74390 Châtel

☎ 04 50 73 27 05

☎ 04 50 73 27 05

✉ barbossine@orange.fr



 **SAS FROMAGERIE BOUCHET**

Dénomination complète : ABONDANCE FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : LE FROMAGER DU GENEVOIS / Matière grasse (en %) : 33.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 10.00

ZA JUGE GUERIN
74160 Beaumont

☎ 04 50 04 58 02

☎ 04 50 04 55 33

✉ tdd@fromageriebouchet.com

🌐 WWW.FROMAGERIEBOUCHET.COM



GAEC le Chalet

Chez Novelty
74420 Boège

☎ 04 50 39 17 20



Autre Fromage de chèvre à pâte pressée

 **Fromagerie de la Tournette - Verdannet**

Dénomination complète : Chevrette du Châtelard / Marque(s) commerciale(s) : Verdannet / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.50

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy

☎ 04 50 51 41 13

☎ 04 50 51 80 26

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy

☎ 04 50 51 41 13

☎ 04 50 51 80 26

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Abondance laitier AOP

 **Sarl Compagnie Fromagère et Paysanne**

Dénomination complète : ABONDANCE LAITIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : FRUITIERE DE LA CHAPELLE / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 8.50

La Fruitière
74360 Chapelle-d'Abondance (La)

☎ 04 50 36 60 32

☎ 04 50 36 65 20

✉ coop.boege@gmail.com

🌐 www.fruitiere-des-neiges.com



Sarl Compagnie Fromagère et Paysanne

La Fruitière
74360 Chapelle-d'Abondance (La)

☎ 04 50 36 60 32

☎ 04 50 36 65 20

✉ coop.boege@gmail.com

🌐 www.fruitiere-des-neiges.com



Emmental

 **Société Fromagère d'Eteaux**

Dénomination complète : EMMENTAL DE SAVOIE / Marque(s) commerciale(s) : POCHAT ET FILS - LES HAUTS DE SAVOIE / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 73.00

44 rue du Mont Blanc
74800 Etaux

☎ 04 50 97 67 84

☎ 04 50 25 98 13

✉ veronique.chartrain@lactalis.fr

Société Fromagère d'Eteaux

44 rue du Mont Blanc
74800 Etaux

☎ 04 50 97 67 84

☎ 04 50 25 98 13

✉ veronique.chartrain@lactalis.fr

Fromage à raclette

 **LES FRUITIERES DES BORNES- CAPT ET FILS DEPUIS 1850**

Dénomination complète : Raclette de Savoie / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 4.50

274 route de la muraz
74930 Arbusigny

☎ +33450945079

☎ 04 50 94 56 39

✉ lcapt@lesfruitieresdesbornes.com

🌐 www.lesfruitieresdesbornes.com



LES FRUITIERES DES BORNES- CAPT ET FILS DEPUIS 1850

274 route de la muraz
74930 Arbusigny

☎ +33450945079

☎ 04 50 94 56 39

✉ lcapt@lesfruitieresdesbornes.com

🌐 www.lesfruitieresdesbornes.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Fromage à raclette

 Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète : FROMAGE A RACLETTE / Marque(s) commerciale(s) : POCHAT / LES HAUTS DE SAVOIE / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : thermisé / Poids du fromage (en kg) : 6.20

ZA les BonnetsBP 5
74270 Frangy

☎ 04 50 44 70 15

☎ 04 50 44 78 78

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr

Fromagerie des Hauts de Savoie

ZA les BonnetsBP 5
74270 Frangy

☎ 04 50 44 70 15

☎ 04 50 44 78 78

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr

Reblochon fermier AOP

 Joseph Paccard SARL

Dénomination complète : REBLOCHON DE SAVOIE AOP FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : Joseph Paccard / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.55

225 Route de ChalmontLes Bréviaires
74230 Manigod

☎ 04 50 44 07 50

☎ 04 50 44 95 48

✉ j-f@reblochon-paccard.com

🌐 www.reblochon-paccard.fr



EARL du Nant Bruyant - Veyrat-Charvillon F et JP

Le Coriaz
74230 Manigod

☎ 04 50 44 93 33

☎ 04 50 44 93 33

✉ jp-veyrat@wanadoo.fr

 GAEC la Vallée Blanche-Clavel Maurice

Dénomination complète : Reblonchon fermier / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.50

86 route du Nant
74220 Clusaz (La)

☎ 04 50 02 60 09

✉ adepoisier@reblochonfermier.com



Coopérative des Producteurs de Reblochon fermier

ZA Perrasses
74230 Thônes

☎ 04 50 02 05 60

☎ 04 50 02 92 03

✉ mschely@reblochon-thonnes.com

🌐 www.reblochon-thonnes.com

 Joseph Paccard SARL

Dénomination complète : REBLOCHON DE SAVOIE AOP FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : Joseph Paccard / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.55

225 Route de ChalmontLes Bréviaires
74230 Manigod

☎ 04 50 44 07 50

☎ 04 50 44 95 48

✉ j-f@reblochon-paccard.com

🌐 www.reblochon-paccard.fr



EARL LA FERME DES CORBASSIERES

98 chemin du Var
74220 Clusaz (La)

☎ 04 50 02 58 33

✉ adepoisier@reblochonfermier.com

 GAEC LA CHAINE DES ARAVIS

Dénomination complète : Reblochon fermier / Matière grasse (en %) : 24.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.50

226 Chemin du plein air
74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 04 50 02 71 19

✉ adepoisier@reblochonfermier.com

SARL Pochat Fromages

Chemin du Mont
74230 Thônes

☎ 04 50 02 00 70

☎ 04 50 32 13 75

✉ pochatfromages@wanadoo.fr

 GAEC Le Tavaillon

Dénomination complète : gaec le tavaillon / Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.50

Sur Villeneuve
74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 04 50 02 21 17

✉ info@reblochonfermier.com



GAEC Le Tavaillon

Sur Villeneuve
74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 04 50 02 21 17

✉ info@reblochonfermier.com



Tomme de Savoie IGP

 Gaec de vorzier

Dénomination complète : Tomme de Savoie IGP fermière / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.50

272 chemin de vorzier.
74930 Reignier-Ésery

☎ 04 50 36 42 47

✉ cperes@savoicime.fr

🌐 www.fermedes4saisons.com/



Gaec de vorzier

272 chemin de vorzier.
74930 Reignier-Ésery

☎ 04 50 36 42 47

✉ cperes@savoicime.fr

🌐 www.fermedes4saisons.com/



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


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


 **Joseph Paccard SARL**

Dénomination complète : LA MANIGODINE
 / Marque(s) commerciale(s) : Joseph Paccard / Matière grasse (en %) : 24.00 /
 Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.60

225 Route de ChalmontLes Bréviaires
 74230 Manigod

 04 50 44 07 50


 04 50 44 95 48


 j-f@reblochon-paccard.com

 www.reblochon-paccard.fr

**EARL la Ferme des 4 Seuillis - Burgat-Charvillon G**

Le Coriaz
 74230 Manigod

 04 50 44 98 13

 gburgat74@orange.fr