



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Yvelines (78)



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

VIANDES


VIANDE DE VEAU BÉNÉFICIAANT
D'UN SIGNE OFFICIEL DE
QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)


Viande de veau sous signe officiel de
qualité


 **Auchan Velizy Villacoublay**

Groupement de producteurs : SA4R /
Abatteur : BIGARD / Maturation de la
viande : 5

Vélizy 2, 2 Avenue de l'Europe
78140 Vélizy-Villacoublay

 0134584181

 as.geniez@irva.fr

 www.auchan.fr/magasins/velizy/sl-48




VIANDE DE BOEUF


Boeuf de Chalosse IGP

 **BOUCHERIE LOMBERT**

Abatteur : Bévimo

Carré à la Farine Halles de Versailles
78000 Versailles

 01.39.50.58.02

 boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS ET FROMAGES FONDUS

Fromage frais faisselle nature

Ferme de Grignon

Dénomination complète : Faisselle fermière / Marque(s) commerciale(s) : Domaine de Grignon / : Moulée à la louche / Matière grasse (en %) : 7.00 / Type de lait : pasteurisé

Route de la ferme
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ dominique.tristant@agroparistech.fr

🌐 www.fermedegrignon.fr



Ferme de Grignon

Route de la ferme
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ dominique.tristant@agroparistech.fr

🌐 www.fermedegrignon.fr



FROMAGES

Brie (Autres)

FERME DE LA TREMBLAYE

Dénomination complète : BRIE FERMIER LAIT CRU / Marque(s) commerciale(s) : FERME DE JOUVENCE - FERME DE LA TREMBLAYE / Matière grasse (en %) : 24.50 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.00

Chemin de la Tremblaye
78125 Boissière-École (La)

☎ 01 34 85 03 63

☎ 01 34 85 06 29

✉ laurent.charles@latremblaye.eu

🌐 www.ferme-de-la-tremblaye.com

FERME DE LA TREMBLAYE

Chemin de la Tremblaye
78125 Boissière-École (La)

☎ 01 34 85 03 63

☎ 01 34 85 06 29

✉ laurent.charles@latremblaye.eu

🌐 www.ferme-de-la-tremblaye.com

YAOURTS

Yaourt sur lit de framboise

La Ferme de Viltain

Dénomination complète : Yaourt nature entier sur lit de framboise / Marque(s) commerciale(s) : LA FERME DE VILTAIN

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



La Ferme de Viltain

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



Yaourt au lait de vache aromatisé à la vanille

Ferme de Grignon

Dénomination complète : Yaourt à la vanille / Marque(s) commerciale(s) : Domaine de Grignon , Le Petit Versaillais

Route de la ferme
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ dominique.tristant@agroparistech.fr

🌐 www.fermedegrignon.fr



Ferme de Grignon

Route de la ferme
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ dominique.tristant@agroparistech.fr

🌐 www.fermedegrignon.fr



La Ferme de Viltain

Dénomination complète : Yaourt entier brassé nature

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



La Ferme de Viltain

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



Yaourt sur lit de fraises

La Ferme de Viltain

Dénomination complète : Yaourt nature entier sur lit de fraise / Marque(s) commerciale(s) : LA FERME DE VILTAIN

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



La Ferme de Viltain

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr

