



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Département : Vosges (88)



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

CHARCUTERIES


SAUCISSONS SECS


Fuseau lorrain (5.13)


 **PIERRAT SAS**


Dénomination complète : Fuseau Lorrain /
 Marque commerciale : Pierrat / Poids en g
 : : 900

Zone d'activité Le Rain Brice
 88530 LE THOLY

 03 29 61 00 10

 03 29 61 04 30

 l.hammes@charcuterie-pierrat.com

 www.charcuterie-pierrat.fr





SAUCISSES À CUIRE (À POCHER)


Saucisse fumée gros hachage à pocher
(4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6)
 **PIERRAT SAS**


Dénomination de vente légale du produit :
 Saucisse aux couteaux / Marque
 commerciale : Pierrat

Zone d'activité Le Rain Brice
 88530 LE THOLY

 03 29 61 00 10

 03 29 61 04 30

 l.hammes@charcuterie-pierrat.com


 www.charcuterie-pierrat.fr



MIELS ET HYDROMELS


MIELS DE CRU


Miel de sapin

 **Bernard NOEL - Le rucher des Hautes
 Vosges**


Dénomination complète : Miel de sapin /
 Marque(s) commerciale(s) : Le rucher des
 Hautes Vosges - Bernard NOEL / N° de lot :
 002 / Volume du lot présenté (en kg) :
 2500.00

924 rue Georges de la Tour
 88650 Anould

 03 29 50 92 52

 03 29 51 91 89

 contact@noel-apiculture.fr


 www.noel-apiculture.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 LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Munster au Cumin AOP

 EARL DU BENNEVISE

Dénomination complète : Munster Géromé fermier au Cumin / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.28

3 Le Bennevisse
88360 Rupt-sur-Moselle

☎ 03 29 24 45 17

✉ fermedubennevisse@orange.fr



EARL DU BENNEVISE

3 Le Bennevisse
88360 Rupt-sur-Moselle

☎ 03 29 24 45 17

✉ fermedubennevisse@orange.fr



Munster ou Munster Géromé fermier AOP

 EARL DU BENNEVISE

Dénomination complète : Munster Géromé fermier / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.56

3 Le Bennevisse
88360 Rupt-sur-Moselle

☎ 03 29 24 45 17

✉ fermedubennevisse@orange.fr



EARL DU BENNEVISE

3 Le Bennevisse
88360 Rupt-sur-Moselle

☎ 03 29 24 45 17

✉ fermedubennevisse@orange.fr



Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite

 EARL DU HAUT DU SALMON

Dénomination complète : Pâte pressée non cuite cendrée / Marque(s) commerciale(s) : Le Salmon / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.20

24 La Sentinelle
88340 LE VAL D'AJOL

☎ 03 29 66 02 93

☎ 03 29 66 02 93

✉ du-haut-de-salmon@orange.fr



EARL DU HAUT DU SALMON

24 La Sentinelle
88340 LE VAL D'AJOL

☎ 03 29 66 02 93

☎ 03 29 66 02 93

✉ du-haut-de-salmon@orange.fr

