



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Région : Limousin

Date d'édition : 19/04/2017



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

APÉRITIFS


BOISSONS AROMATISÉES À
BASE DE VIN

Boisson aromatisée à base de vin

 **DISTILLERIE DES TERRES ROUGES
VEDRENNE**

Dénomination complète : *APERITIF FRUITS
ROUGES / Marque commerciale :
DISTILLERIE DES TERRES ROUGES,
VEDRENNE / Arôme : FRAMBOISES CASSIS
GRIOTTE / TAV (% vol.) : 11.50*

LES PRES DE LA GARE
19500 Turenne

 05 55 84 08 14

 ea.denoix@vedrenne.fr


 www.terres-rouges.com


 **SARL Bigarade**

Dénomination complète : *Noix verte de
Corrèze / Marque commerciale : Joel
LARRIBE / Arôme : Noix verte de Corrèze /
Signe de qualité : Produit naturel vin +
fruits sans arômes / TAV (% vol.) : 12.00*

Freysingé

19360 Cosnac

 06 08 37 65 77

 05 55 23 27 29

 contact@aperitifdesfruits.com


 www.aperitifdesfruits.com


 **SARL Bigarade**

Dénomination complète : *litchi de
Madagascar / Marque commerciale : Joel
LARRIBE / Arôme : Litchi / Signe de qualité
: Produit naturel vin + fruits sans arômes /
TAV (% vol.) : 12.00*

Freysingé

19360 Cosnac

 06 08 37 65 77

 05 55 23 27 29

 contact@aperitifdesfruits.com

 www.aperitifdesfruits.com

VINS AROMATISÉS OU
APÉRITIFS À BASE DE VIN


Apéritif à base de vin


 **Distillerie du Centre**


Dénomination complète : *Apéritif naturel
aux épices douces / Marque commerciale :
VIN DE FESTE / Arôme : Epices douces /
TAV (%vol) : 18.00*

54 rue de Belfort

87100 Limoges

 05 55 77 23 57

 05 55 79 94 33

 distillerie-du-centre@wanadoo.fr


 distillerie-du-centre.fr

 **DISTILLERIE DES TERRES ROUGES
VEDRENNE**

Dénomination complète : *VERMOUTH
BLANC SALERS / Marque commerciale :
SALERS, MAURIN, DRILLAUD / Arôme :
Plantes / TAV (%vol) : 17.00*

LES PRES DE LA GARE

19500 Turenne

 05 55 84 08 14

 ea.denoix@vedrenne.fr

 www.terres-rouges.com



LIQUEURS


Liqueur de fruits

 **Distillerie BELLET**


Dénomination complète : *GUIGNOLET
BELLET / Marque commerciale : BELLET /
Fruit ou plante : CERISE / TAV (% vol) :
16.00*

3 ave Maréchal BugeaudBP 70

19100 Brive-la-Gaillarde

 0555241807

 contact@bellet-distillerie.fr

 bellet-distillerie.fr/



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES FRAIS ET
FROMAGES FONDUS


Fromage frais lissé nature


 LAITERIE LES FAYES

Dénomination complète : FROMAGE BLANC
7,9% / Marque(s) commerciale(s) : LE
FROMAGE BLANC DES LIMOUSINS / Matière
grasse (en %) : 7.90 / Type de lait :
pasteurisé

ROUTE DE PERIGUEUX RN 21
87170 ISLE

 0555346321


 0555341008


 johnny.grippon@laiterielesfayes.com


 www.laiterielesfayes.com

LAITERIE LES FAYES

ROUTE DE PERIGUEUX RN 21
87170 ISLE

 0555346321

 0555341008

 johnny.grippon@laiterielesfayes.com


 www.laiterielesfayes.com


FROMAGES


Cantal ou Fourme de Cantal laitier entre
deux AOP Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Dénomination complète : Cantal Entre
Deux AOP / Marque(s) commerciale(s) :
Duroux / Matière grasse (en %) : 29.00 /
Type de lait : thermisé / Poids du fromage
(en kg) : 40.00

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie


 05 55 28 27 62


 05 55 28 49 09


 laiterie@fromagerie-duroux.fr

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie

 05 55 28 27 62


 05 55 28 49 09


 laiterie@fromagerie-duroux.fr


Cantal ou Fourme de Cantal laitier vieux
AOP Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Dénomination complète : Cantal vieux AOP
/ Marque(s) commerciale(s) : Duroux /
Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait
: thermisé / Poids du fromage (en kg) :
39.00

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie


 05 55 28 27 62


 05 55 28 49 09


 laiterie@fromagerie-duroux.fr

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie

 05 55 28 27 62


 05 55 28 49 09


 laiterie@fromagerie-duroux.fr


Cantal ou Fourme de Cantal laitier jeune
AOP Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Dénomination complète : Cantal Jeune
AOP / Marque(s) commerciale(s) : Duroux /
Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait
: pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
40.00

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie


 05 55 28 27 62


 05 55 28 49 09


 laiterie@fromagerie-duroux.fr

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie

 05 55 28 27 62

 05 55 28 49 09

 laiterie@fromagerie-duroux.fr

