



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Région : Picardie

Date d'édition : 07/06/2017



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 VINS Champagne

EFFERVESCENTS


CHAMPAGNE BRUT SANS
ANNÉE ASSEMBLAGESChampagne brut sans année assemblages
AOC Non Millésimé Blanc **SARL DES ROLLEMERS**

Frédéric Caron Quatre cépages

Brut; Lot 20140432q; 107 hl

28 rue de la vallée

02400 AZY SUR MARNE



 03 23 82 95 85 contact@champagne-caron.fr www.champagne-caron.fr **SAS CHAMPAGNE FALLET Michel**

Champagne Michel Fallet, Tradition

Brut; Lot L25040T13-2; 187 hl

4 rue des clos du mont Drachy

02310 CHARLY sur MARNE



 03 23 82 02 55 champagne-michel-fallet@orange.fr www.champagne-fallet-michel.fr **Champagne Fallet Dart**

Champagne Fallet Dart, Grande Sélection

Brut; Lot 48162; 481 hl

2 rue des Clos du Mont-Drachy

02310 Charly-sur-Marne




 03 23 82 01 73 03 23 82 19 15 gerard@champagne-fallet-dart.fr **SCEV Monnin-Couvent**

Champagne Couvent Fils, Empreinte

Brut; Lot L3JJMM 19/04/14; 63 hl

4 Rue Corneille

02850 Trélou sur Marne



 03 23 70 33 36 champagne-couventfils@orange.fr champagne-couvent-fils.comCHAMPAGNE BRUT ROSÉ SANS
ANNÉEChampagne brut rosé sans année AOC
Non Millésimé Rosé **Champagne Fallet Dart**

Champagne Fallet Dart rosé

Brut; Lot 48163; 145 hl

2 rue des Clos du Mont-Drachy

02310 Charly-sur-Marne




 03 23 82 01 73 03 23 82 19 15 gerard@champagne-fallet-dart.fr **Champagne Paul Leredde**

Champagne Leredde, cuvée Rosée

Brut; Lot L 214; 52 hl

49 rue de Bézu

02310 Crouttes-sur-Marne



 03 23 82 09 41 03 23 82 00 22 contact@champagne-paul-leredde.com www.champagne-paul-lereddeCHAMPAGNE BRUT SANS
ANNÉE BLANC DE NOIRSChampagne brut sans année blanc de
noirs AOC Non Millésimé Blanc **EARL DU CLOS TAUPIN**

Champagne Christian Naudé

Brut; Lot 201409011L0316; 130 hl

18ter avenue fernand drouet

02310 Charly-sur-Marne



 03 23 82 74 51 contact@champagne-christian-naude.com champagne-christian-naude.com **Champagne Fallet Dart**

Champagne Fallet Dart cuvée de réserve

Brut; Lot 31153; 679 hl

2 rue des Clos du Mont-Drachy

02310 Charly-sur-Marne

 03 23 82 01 73 03 23 82 19 15 gerard@champagne-fallet-dart.fr

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

BIÈRES



BIÈRES AMBRÉES - COULEUR
ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de haute fermentation

 **BRASSERIE DE LA SOMME**

Dénomination complète : Germinette /
Marque commerciale : Germinette / TAV
(% vol.) : 7.50

7 route de Berneuil 7 route de Berneuil
80620 Domart-en-Ponthieu

 03 22 54 07 23 brassieriedelasomme@sfr.fr www.brassieriedelasomme.fr

CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS





CIDRES ARTISANAUX OU DE
MARQUE

Cidre artisanal ou de marque doux

 **SARL Laurier Maeyaert Production**

Dénomination complète : Doux 3° /
Marque commerciale : GérardMaeyaert, La
Bolée du Terroir, Vergers de la Feuillie
, Cidrerie de Milly, Trésors du Terroir,
Univert Bio

Rue de la Gare
60112 Milly-sur-Thérain

 03 44 81 33 33 03 44 81 33 34 herve.amouret@maeyaert-
production.com www.maeyaert.fr




CHARCUTERIES

JAMBONS CUITS




Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

 **Domaine Picard**

RN 25
80260 Villers-Bocage

 03 22 93 50 50 ge-vandamme@domaine-picard.fr www.domaine-picard.frPÂTÉS SUPÉRIEURS (SAUF
PRODUITS "À" "AUX")Pâté supérieur de foie de porc / terrine
de foie de porc (7.4) **Domaine Picard**

RN 25
80260 Villers-Bocage

 03 22 93 50 50 ge-vandamme@domaine-picard.fr www.domaine-picard.fr

MIELS ET HYDROMELS


MIELS DE CRU

Miel de tilleul

 **Philippe BEQUET**

Dénomination complète : Miel de Tilleul de
Picardie / Marque(s) commerciale(s) :
Terroirs de Picardie / N° de lot : tilleul
2016 / Volume du lot présenté (en kg) :
1900.00

8, La chaussée
80560 Toutencourt

 0322757450 philippebequet@gmail.com

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Maroilles AOP Gros (moule 12.5 à 13cm de côté ; 360 gr)

 GAEC de la Fontaine Orion

Dénomination complète : Maroilles PAVE /
 Marque(s) commerciale(s) : Claire HALLEUX
 / Matière grasse (en %) : 22.50 / Type de
 lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.72

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



GAEC de la Fontaine Orion

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



Maroilles AOP Mignon (moule 11 à 11.5 cm de côté ; 180 gr)

 GAEC de la Fontaine Orion

Dénomination complète : Maroilles
 MIGNON / Marque(s) commerciale(s) :
 Claire HALLEUX / Matière grasse (en %) :
 22.50 / Type de lait : cru / Poids du
 fromage (en kg) : 0.36

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



GAEC de la Fontaine Orion

1 rue Hurtebise
 02140 HAUTION

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr

🌐 www.maroilles-claire-halleux.fr



Maroilles AOP Quart (moule 8 à 8.5 cm de côté ; 90 gr)

 Les Fromagers de Thiérache

Dénomination complète : Maroilles AOP
 210g / Marque(s) commerciale(s) :
 FAUQUET / Matière grasse (en %) : 26.00 /
 Type de lait : pasteurisé / Poids du
 fromage (en kg) : 0.21

28 rue de la Croix
 02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr

Les Fromagers de Thiérache

28 rue de la Croix
 02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ olivier.borredon@lesfromagersassocies.fr

