



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017

Région : Auvergne



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du CENEC. 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 Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-Pourçain AOC 2015 Rouge

Domaine Gallas

Lot C25 ; 52 hl
1 chemin des Burliers
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 32 86
☎ 04 70 45 65 15
✉ gaec.gallas@03.sideral.fr
🌐 www.domaine-gallas.com



Domaine Jallet

Les pierres brûlées
Lot LPB1; 15 hl
30 place des Cailles
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 39 78
☎ 04 70 45 39 78
✉ christine.allasseur@orange.fr



EARL Cave Courtinat

Cuvée des Pérelles
Lot LFUT115; 53 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Saint-Pourçain AOC 2016 Rouge

EARL Cave Courtinat

Tradition
Lot LRT216; 68 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 15/69; 729 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
☎ 04 70 45 42 82
☎ 04 70 45 99 34
✉ udv@vinsaintpourcain.com
🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



EARL Cave Courtinat

Tradition
Lot LRT116; 102 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 47/78; 409 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
☎ 04 70 45 42 82
☎ 04 70 45 99 34
✉ udv@vinsaintpourcain.com
🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saint-Pourçain AOC 2016 Rosé

EARL Cave Courtinat

--
Sec; Lot LROSE216; 60 hl
11 rue de Venteuil
03500 Saulcet
☎ 04 70 45 44 84
✉ cavecourtinat@wanadoo.fr



Union des Vignerons

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 37; 450 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
☎ 04 70 45 42 82
☎ 04 70 45 99 34
✉ udv@vinsaintpourcain.com
🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Union des Vignerons

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 53; 276 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
☎ 04 70 45 42 82
☎ 04 70 45 99 34
✉ udv@vinsaintpourcain.com
🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saint-Pourçain AOC 2016 Blanc

Domaine Gardien

Nectar des Fées 2
Lot 27; 100 hl
7 Chassignolles
03210 Besson
☎ 04 70 42 80 11
☎ 04 70 42 80 99
✉ c.gardien@03.sideral.fr
🌐 www.domainegardien.com



Domaine de la Sourde-Cave Bonvin

Nectar de Vincent
Lot NEC16; 52 hl
11 rue Sainte Catherine
03500 Louchy-Montfand
☎ 04 70 45 69 13
☎ 04 70 45 69 13
✉ cave.bonvin@gmail.com
🌐 www.domainedelasourde.fr



Union des Vignerons

Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain
Lot 58; 255 hl
3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
☎ 04 70 45 42 82
☎ 04 70 45 99 34
✉ udv@vinsaintpourcain.com
🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



CÔTES D'AUVERGNE

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rouge

Domaine Miolanne

BIO

Volcane
Lot l17023C; 95 hl
D978 Route de Clermont
63320 Neschers
☎ 06 72 41 22 56
✉ domainemiolanne@gmail.com
🌐 www.domainemiolanne.com



CONCOURS DES VINS Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES D'AUVERGNE

Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rouge

 **Pradier Marc**

Tradition

Lot 0; 18 hl

9 rue Saint Jean Baptiste
63730 Martres-de-Veyre (Les)

☎ 04 73 39 86 41

☎ 04 73 39 88 17

✉ pradiermarc@orange.fr



 **SAS LES DEUX PIERRE**

SAS les deux pierre

Lot 3; 88 hl

CHEMIN DES CLEAUX

63119 Châteaugay

☎ 06 11 77 61 99

☎ 04 73 25 17 07

✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr



Côtes d'Auvergne AOC 2016 Rosé

 **Selia - Cave Saint Verny**

Lot L12 16; 224 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton

☎ 04 73 69 60 11

☎ 04 73 69 65 22

✉ saint-verny@saint-verny.com

🌐 www.saint-verny.com



 **Selia - Cave Saint Verny**

Lot L11 16; 630 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton

☎ 04 73 69 60 11

☎ 04 73 69 65 22

✉ saint-verny@saint-verny.com

🌐 www.saint-verny.com



 **Domaine Rougeyron (EARL)**

Domaine Rougeyron

Lot 3; 104 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay

☎ 04 73 87 24 45

☎ 04 73 87 23 55

✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr



Côtes d'Auvergne AOC 2016 Blanc

 **Selia - Cave Saint Verny**

Lot L06 16; 150 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton

☎ 04 73 69 60 11

☎ 04 73 69 65 22

✉ saint-verny@saint-verny.com

🌐 www.saint-verny.com



CÔTES D'AUVERGNE BOUDES

Côtes d'Auvergne Boudes AOC 2016 Rouge

 **Cave David PELISSIER**

Cave David Pelissier / Cuvée Prestige

Lot 5; 50 hl

route de Dauzat
63340 Boudes

☎ 04 73 96 43 45

☎ 04 73 96 43 45

✉ dfpelissier@gmail.com



 **SCEA SAUVAT Claude et Annie**

Les Demoiselles

Lot 1,3,4; 240 hl

route de Dauzat
63340 Boudes

☎ 04 73 96 41 42

☎ 09 70 32 31 46

✉ sauvat@terre-net.fr

🌐 sauvat-vins.com



CÔTES D'AUVERGNE CHÂTEAUGAY

Côtes d'Auvergne Châteaugay AOC 2016 Rouge

 **Domaine Rougeyron (EARL)**

Domaine Rougeyron

Lot 10; 51 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay

☎ 04 73 87 24 45

☎ 04 73 87 23 55

✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr



 **Domaine Rougeyron (EARL)**

Domaine Rougeyron

Lot 2; 104 hl

27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay

☎ 04 73 87 24 45

☎ 04 73 87 23 55

✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr



 **Domaine Stéphane BONJEAN**

Cuvée Les Copains d'Abord

Lot futs; 16 hl

88 rue du Clos
63112 BLANZAT

✉ stephanebonjean@yahoo.fr



 **SCEA Pierre Goigoux**

Domaine de la Coix Arpin

Lot 22; 38 hl

Domaine de la Croix Arpin - Pompignat
63119 Châteaugay

☎ 04 73 25 00 08

☎ 04 73 25 17 07

✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr

🌐 www.pierregoigoux.fr



CÔTES D'AUVERGNE CORENT

Côtes d'Auvergne Corent AOC 2016 Rosé

 **Selia - Cave Saint Verny**

Lot L61 16; 224 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton

☎ 04 73 69 60 11

☎ 04 73 69 65 22

✉ saint-verny@saint-verny.com

🌐 www.saint-verny.com



 **Pradier Marc**

Corent

Lot 3; 31 hl

9 rue Saint Jean Baptiste
63730 Martres-de-Veyre (Les)

☎ 04 73 39 86 41

☎ 04 73 39 88 17

✉ pradiermarc@orange.fr



CONCOURS DES VINS Val-de-Loire et Centre





VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

IGP DU PUY-DE-DÔME

IGP du Puy-de-Dôme 2015 Rouge

 Selia - Cave Saint VERNY

Lot L56 14 56; 67 hl



2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton 04 73 69 60 11 04 73 69 65 22 saint-verny@saint-verny.com www.saint-verny.com

IGP du Puy-de-Dôme 2016 Blanc





 Cave David PELISSIER

Les Fesses

Lot 1; 10 hl

route de Dauzat
63340 Boudes 04 73 96 43 45 04 73 96 43 45 dfpelissier@gmail.com Selia - Cave Saint VERNY

Lot L41-16; 240 hl

2, route d'Issoire
63960 Veyre-Monton 04 73 69 60 11 04 73 69 65 22 saint-verny@saint-verny.com www.saint-verny.com

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

APÉRITIFS

BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VIN

Boisson aromatisée à base de vin

 **SARL L ESPAVIOTE**

Dénomination complète : *Hypocras / Marque commerciale : Hypocras des Pays D'Oc / Arôme : épices / TAV (% vol.) : 12.00*

RN 88 les baraques
43370 CUSSAC SUR LOIRE

☎ 0471039987

☎ 0471036542

✉ contact@espaviote.fr

🌐 www.espaviote.fr



LIQUEURS

Liqueur aux plantes

 **SAVEURS DES SUCS**

Dénomination complète : *VERVEINE DIGESTIVE / Marque commerciale : LA VERTUEUSE / Fruit ou plante : VERVEINE / TAV (% vol) : 35.00*

CHEMIN DU MAS BOYER
43200 YSSINGEAUX

☎ 06 33 75 58 84

✉ saveursdessucs@gmail.com



VOLAILLES ABATTUES

POULETS (ÉVISCÉRÉS, SANS ABATS : PAC)

Poulet label rouge blanc

 **SYVOFA**

Dénomination complète : *Poulet Fermier Blanc d'Auvergne / Age (en jours) : 81*

78 RUE DE PARIS
03200 Vichy

☎ 0470976442

☎ 0470317081

✉ info@syvofoa.com

🌐 www.volailles-auvergne.com

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de haute fermentation - TAV inférieur ou égal à 6%

 **BRASSERIE BLONDEL**

BIO

Dénomination complète : *La Lubie blonde / Marque commerciale : La Lubie blonde / TAV (% vol.) : 5.50*

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon

☎ 04 70 51 43 38

✉ adrien@brasserieblondel.fr

🌐 www.brasserieblondel.fr



Bière blonde de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

 **BRASSERIE BLONDEL**

BIO

Dénomination complète : *La Lubie blonde triple / Marque commerciale : La Lubie blonde triple / TAV (% vol.) : 8.50*

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon

☎ 04 70 51 43 38

✉ adrien@brasserieblondel.fr

🌐 www.brasserieblondel.fr



BIÈRES BLANCHES À...

Bière blanche aux agrumes

 **BRASSERIE BLONDEL**

BIO

Dénomination complète : *La Lubie blanche / Marque commerciale : La Lubie blanche / Arôme ou parfum utilisé : orange et coriandre / TAV (%vol) : 5.50 / : 100.00*

34 avenue de l'Europe
03100 Montluçon

☎ 04 70 51 43 38

✉ adrien@brasserieblondel.fr

🌐 www.brasserieblondel.fr



CHARCUTERIES

JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

 **Le Saloir de Mirabel**

Dénomination de vente légale du produit : *Jambon d'Auvergne / Marque commerciale : M&S Monsieur Polette*

Allée du Coteau Mirabel
63200 RIOM

☎ 04 73 63 27 20

☎ 04 73 63 27 21

✉ marguerite.martin@bellfoodgroup.com

 **Salaisons du Lignon**

Dénomination de vente légale du produit : *Jambon d'auvergne 12 mois d'âge / Marque commerciale : Onno - Notre savoir-faire charcutier*

160 Rue Chazelet
43200 SAINT MAURICE DE LIGNON

☎ 0471657150

☎ 0471653691

✉ guillaume.perrier@salaisons-du-lignon.com

🌐 www.salaisons-du-lignon.com

SAUCISSONS SECS

Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne, d'un poids minimum de 800g (5.4)

 **SALAISSONS DU VELAY**

Dénomination complète : *Jésus Pur Porc à l'ancienne / Poids en g : : 1600 à 1800*

LE BOURG
43200 LE PERTUIS

☎ 0471576748

☎ 0471576850

✉ julien.janisset@orange.fr



Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4) (sauf produit "a" "aux")

 **Salaison du Val d'Allier**

Dénomination complète : *Saucisse sèche 300 g / Marque commerciale : Gourmandise / Poids en g : : 300 g*

ZI Chambaret
43300 Langeac

☎ 04 71 77 17 60

☎ 04 71 77 26 54

✉ info@valdallier.com

🌐 www.valdallier.com



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS

Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4) (sauf produit "a" "aux")

 **SARL Laborie et Fils**

Dénomination complète : Saucisse sèche Artisanale / Marque commerciale : Saucisse sèche Artisanale / Poids en g : : 320

Le Bourg

15290 Parlan

☎ 04 71 46 12 61

📠 04 71 46 19 46

✉ qualite@maison-laborie.com

🌐 www.maison-laborie.com



Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4) (hors produits "à" ou" aux")

 **Salaisons du Lignon**

Dénomination complète : Saucisson sec à l'ancienne / Marque commerciale : Monique Ranou / Poids en g : : 240

160 Rue Chazelet

43200 SAINT MAURICE DE LIGNON

☎ 0471657150

📠 0471653691

✉ guillaume.perrier@salaisons-du-lignon.com

🌐 www.salaisons-du-lignon.com

PÂTÉS SUPÉRIEURS (SAUF PRODUITS "À" "AUX")

Pâté supérieur de campagne / terrine de campagne (7.6)

 **BOUCHERIE CHARCUTERIE DU LIZIEUX**

Dénomination du produit : Terrine de porc recette à l'ancienne / Marque commerciale : Les Saveurs d'Autrefois / Poids en kg : : 500g environ

LE BRU

43200 Saint-Jeures

☎ 04715960402

✉ boucheriedulizieux@orange.fr



CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture de mirabelles

 **UN BRUN GOURMAND**

Dénomination complète : Confiture de Mirabelle / Marque(s) commerciale(s) : Un BRUN Gourmand / Fruits ou arômes : Mirabelles / Volume commercialisable (en kg) : 350.00

cellières

43140 SAINT-VICTOR-MALESCOURS

☎ 0687080847

✉ vincent@unbrungourmand.fr

🌐 www.unbrungourmand.fr



VIANDES

VIANDE DE PORC

Porc fermier Label rouge

 **Ets HASSENFORDER**

Groupement de producteurs : Cirhyo

ZI Vichy Rhue

03300 CREUZIER LE VIEUX

✉ contact@porcfermier-auvergne.fr

🌐 www.porcfermier-auvergne.fr

CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS ET FROMAGES FONDUS

Fromage frais lissé nature

GERENTES S.A.S

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS 40% / Marque(s) commerciale(s) : GERENTES / : LAIT DE MONTAGNE / Matière grasse (en %) : 7.80 / Type de lait : pasteurisé / Arôme : NATURE

LE BOURG
43200 Araules

☎ 04 71 65 70 40

☎ 04 71 59 68 17

✉ renaud@gerentes-sa.fr

🌐 laiterie-gerentes.com



GERENTES S.A.S

LE BOURG
43200 Araules

☎ 04 71 65 70 40

☎ 04 71 59 68 17

✉ renaud@gerentes-sa.fr

🌐 laiterie-gerentes.com



FROMAGES

Cantal ou Fourme de Cantal fermier entre deux AOP

EARL CALDAYROUX

Dénomination complète : cantal entre 2aop / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 40.00

9 chemin de Labouygues
15130 Arpajon-sur-Cère

☎ 04 71 64 28 68

✉ vincentmary15@orange.fr



EARL CALDAYROUX

9 chemin de Labouygues
15130 Arpajon-sur-Cère

☎ 04 71 64 28 68

✉ vincentmary15@orange.fr



GAEC Navarro

Dénomination complète : Cantal fermier entre deux AOP / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 40.00

Maruéjols
15800 Polminhac

✉ gaecnavarro@orange.fr

GAEC Navarro

Maruéjols
15800 Polminhac

✉ gaecnavarro@orange.fr

Fourme d'Ambert AOP

Les Fromageries Occitanes-St Flour

Dénomination complète : Fourme d'Ambert affinage tunnel / Marque(s) commerciale(s) : Comptoir des Affineurs, Secrets d'Affineurs, Au Coeur du Pays Vert, Cantorel, Fromagers Cantaliens, Tradilait, Vie de Chateau / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Les Fromageries Occitanes-St Flour

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Bleu d'Auvergne AOP

GAEC GENESTE

Dénomination complète : Bleu d'Auvergne aop Fermier / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 3.00

HERMENT
63160 BONGHEAT

☎ 04 73 68 40 87

✉ gaec.geneste@orange.fr

GAEC GENESTE

HERMENT
63160 BONGHEAT

☎ 04 73 68 40 87

✉ gaec.geneste@orange.fr

Les Fromageries Occitanes-St Flour

Dénomination complète : Bleu D'Auvergne / Marque(s) commerciale(s) : Au Coeur du Pays Vert, Cantorel, Comptoir des Affineurs, Fromagers Cantaliens, Tradilait, Secrets d'Affineurs / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Les Fromageries Occitanes-St Flour

ZI de Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ denis.flagel@lfo-occitanes.com

🌐 les-fromageries-occitanes.fr



Saint-Nectaire fermier AOP

Fromagerie Paul Dischamp

Dénomination complète : SAINT NECTAIRE FERMIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

ZA la Vernède
63530 Sayat

☎ 04 73 62 81 81

☎ 04 73 62 72 72

✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com

🌐 www.dischamp.com

GAEC DE LA CHAINE DES PUY

Bughes
63970 Aydat

☎ 06 72 77 13 83

✉ jeanclaude.marchesson@dischamp.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Saint-Nectaire fermier AOP

 Fromagerie Paul Dischamp

Dénomination complète : SAINT NECTAIRE FERMIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

ZA la Vernède
63530 Sayat

☎ 04 73 62 81 81

☎ 04 73 62 72 72

✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com

🌐 www.dischamp.com

GAEC DU CHAR FLEURI

Cluchat

63710 LE VERNET SAINTE MARGUERITE

✉ emilien.pelissier@dischamp.com

 SARL Fromagerie Soron

Dénomination complète : Saint-Nectaire Fermier / Marque(s) commerciale(s) : SORON / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

46 rue du Chambon
63170 Aubière

☎ 04 73 26 00 65

☎ 04 73 26 73 93

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr



Rigaud Gérard

Les Angles

63790 Chambon-sur-Lac

☎ 04 73 88 65 51

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

 Terres d'Auvergne

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise

☎ 04 73 79 88 88

☎ 04 73 79 59 59

✉ audrey.roche@terres-auvergne.fr

🌐 www.terres-auvergne.fr

GAEC du Village

Ravel

63113 Picherande

☎ 04 73 22 34 92

☎ 04 73 22 39 88

 Terres d'Auvergne

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise

☎ 04 73 79 88 88

☎ 04 73 79 59 59

✉ audrey.roche@terres-auvergne.fr

🌐 www.terres-auvergne.fr

GAEC DU MOULIN DU LAC

MOULIN DU LAC

63850 SAINT GENES CHAMPESPE

✉ bapt.francois@orange.fr

 SARL Fromagerie Soron

Dénomination complète : AOP / Marque(s) commerciale(s) : SORON / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.60

46 rue du Chambon
63170 Aubière

☎ 04 73 26 00 65

☎ 04 73 26 73 93

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr



GAEC des Chaumes de Monne

Monne

63710 Vernet-Sainte-Marguerite (Le)

☎ 04 73 88 67 71

✉ Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr

 Terres d'Auvergne

Dénomination complète : Petit Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.60

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise

☎ 04 73 79 88 88

☎ 04 73 79 59 59

✉ audrey.roche@terres-auvergne.fr

🌐 www.terres-auvergne.fr

GAEC de Chomeil

Chomeil

63113 Picherande

☎ 04 73 22 30 85

☎ 04 73 22 33 27

 Terres d'Auvergne

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier affiné sur paille AOP / Marque(s) commerciale(s) : LES TERRES D'AUVERGNE / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 1.65

ZA de la Croix de Combes
63610 Besse-et-Saint-Anastaise

☎ 04 73 79 88 88

☎ 04 73 79 59 59

✉ audrey.roche@terres-auvergne.fr

🌐 www.terres-auvergne.fr

Gaec Elevage Lacquit

La Garandie

63970 AYDAT

✉ christophe.lacquit@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Saint-Nectaire laitier AOP

 Laiterie Fromagerie Walchli


Dénomination complète : Saint-Nectaire Laitier / Marque(s) commerciale(s) : Walchli / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 1.80

Route départementale 678
15190 Condat

 04 71 78 51 22

 04 71 78 55 56


 Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr


 www.walchli.fr



Laiterie Fromagerie Walchli

Route départementale 678
15190 Condat

 04 71 78 51 22

 04 71 78 55 56

 Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr


 www.walchli.fr


 Laiterie Fromagerie Walchli

BIO

Dénomination complète : Saint-Nectaire Laitier affiné sur paille / Marque(s) commerciale(s) : Walchli affiné sur paille / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 1.80

Route départementale 678
15190 Condat

 04 71 78 51 22

 04 71 78 55 56


 Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr


 www.walchli.fr



SARL Fromagerie Soron

46 rue du Chambon
63170 Aubière

 04 73 26 00 65

 04 73 26 73 93

 Marie-Laure.CAHUZAC@walchli.fr





Salers AOP


 GAEC DE FERRAND

Dénomination complète : SALERS AOP / Matière grasse (en %) : 38.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 40.00

Mons
15170 Chalinargues

 0471200143


 0471200143


 calmelbruno15@orange.fr



Marcel Charrade SARL

13 route de Murat
15170 Neussargues-Moissac

 04 71 20 51 93


 04 71 20 57 00


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


 sarl pagedid

Dénomination complète : GAPERON / Marque(s) commerciale(s) : GAPERON FICELLE DU T'OINE / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.30

la chalayle breuil
03120 Breuil (Le)

 0473600350


 0473680114


 patrick.chonier@orange.fr




sarl pagedid

la chalayle breuil
03120 Breuil (Le)

 0473600350

 0473680114

 patrick.chonier@orange.fr




Autre Fromage au lait de vache à pâte persillée


 GERENTES S.A.S


Dénomination complète : FOURME DE MONTAGNE / Marque(s) commerciale(s) : GERENTES / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.00


LE BOURG

43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17

 renaud@gerentes-sa.fr


 laiterie-gerentes.com





GERENTES S.A.S


LE BOURG

43200 Araules

 04 71 65 70 40

 04 71 59 68 17

 renaud@gerentes-sa.fr


 laiterie-gerentes.com


 Fromagerie de Beauzac

Dénomination complète : fromage à pâte persillée / Marque(s) commerciale(s) : St Agur / Matière grasse (en %) : 33.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.30

Pirolles

43590 Beauzac

 04 71 61 47 91


 04 71 61 59 79


 blandine.pontier@a-f.fr

Fromagerie de Beauzac

Pirolles

43590 Beauzac

 04 71 61 47 91

 04 71 61 59 79

 blandine.pontier@a-f.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES

Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite

 **Maison Marie Severac**

Dénomination complète : Le Severac /
 Marque(s) commerciale(s) : Marie Severac /
 Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de
 lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.70


Le Croizet
 15800 Thiézac


 0680251212

 p.lantuejoul@marieseverac.com

Maison Marie Severac

Le Croizet
 15800 Thiézac

 0680251212


 p.lantuejoul@marieseverac.com


Autre Fromage de brebis à pâte pressée

 **Société Fromagère de Riom**

Dénomination complète : TOMME DE
 BREBIS / Marque(s) commerciale(s) : LOU
 PERAC / Matière grasse (en %) : 32.50 /
 Type de lait : pasteurisé / Poids du
 fromage (en kg) : 0.20

Route de Saint-Etienne de Chomeil
 15400 Riom-ès-Montagnes


 04 71 78 00 06


 04 71 78 16 30


 anne-lise.franko@lactalis.fr

**Société Fromagère de Riom**

Route de Saint-Etienne de Chomeil
 15400 Riom-ès-Montagnes

 04 71 78 00 06

 04 71 78 16 30

 anne-lise.franko@lactalis.fr




BEURRES

Beurre salé

 **CANDIA SAS**

Dénomination complète : Beurre
 pasteurisé demi-sel 80% de matière grasse
 / Marque(s) commerciale(s) : CANDIA /
 Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00


18 rue de la charme
 63039 Clermont-ferrand

 0473239039

 Laurence.PRADEL@Sodiaal.fr

CANDIA SAS

18 rue de la charme
 63039 Clermont-ferrand

 0473239039

 Laurence.PRADEL@Sodiaal.fr

