



Les Prix d'Excellence 2012 du Concours Général Agricole

Au-delà de la qualité des produits,
les Prix d'Excellence récompensent des
hommes pour leur savoir-faire

Sommaire

Le Concours Général Agricole, l'excellence de la gastronomie française p.3

- o Le Concours Général Agricole, au cœur des terroirs
- o Les médailles, un gage d'exception

Les Prix d'Excellence, une histoire d'Hommes et de savoir-faire p. 5

- o Les Prix d'Excellence en quelques mots
- o Des Hommes au cœur de l'aventure

Le Palmarès 2012 : 34 lauréats à l'honneur p.23

Le Concours Général Agricole, l'excellence de la gastronomie française

Le Concours Général Agricole, au cœur des terroirs

Initié en 1843 avec le concours de Poissy, consacré aux animaux de boucherie, le Concours Général Agricole a été créé en 1870 pour **sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs**. Bien qu'événement historique, sa mission demeure pourtant d'une imparable modernité : **être LA vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie françaises**.

Aujourd'hui, le **Concours Général Agricole compte 3 types de concours** :

- le Concours des Produits
- le Concours des Animaux
- le Concours de Jugement par les Jeunes Professionnels

Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'Etat, par le biais du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, et qu'il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, le **Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats**. Ceux-ci sont attribués par des professionnels et des consommateurs avertis, tous respectueux du règlement établi.

Tremplin unique pour les produits du terroir, le Concours Général Agricole décerne, chaque année, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, des médailles d'or, d'argent et de bronze.

Plus de 4 500 jurés récompensent ainsi les meilleurs des 4 000 produits et 16 000 vins présentés par les producteurs français.

Chaque produit en compétition est jugé sur **des critères organoleptiques** grâce à une grille de dégustation. Le jury les sélectionne objectivement au travers **de caractéristiques visuelles, olfactives, gustatives ou encore tactiles**.

En résumé, déguster des produits distingués par le Concours Général Agricole est **le gage de passer un moment gourmand d'exception et de qualité**. Le fait qu'un tel Concours existe et qu'il dure dans le temps démontre tout l'intérêt et l'importance de mettre à l'honneur la richesse inépuisable du terroir.

Le Concours Général Agricole est une propriété conjointe du





Le Concours Général Agricole est l'un des atouts de la politique globale du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, dont l'un des objectifs est la recherche d'une bonne alimentation pour tous, avec le soutien de la profession.

Bien manger, c'est l'affaire de Tous !

Le Programme National pour l'Alimentation (P.N.A) vise à garantir au quotidien une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous et veut donner à chacun les moyens de connaître et d'apprécier la richesse de l'alimentation en France.

Ce programme interministériel est fondé sur le partenariat avec les entreprises, les collectivités territoriales et le monde associatif car rien ne peut se construire dans la durée sans la mobilisation de tous !

www.alimentation.gouv.fr

Les médailles, un gage d'exception

Véritables signes de reconnaissance, les médailles du Concours Général Agricole, sont, depuis de nombreuses années, les nominations favorites de l'ensemble des acteurs de la filière agricole.

Grâce à ses critères rigoureux de présélections et de sélections, ainsi qu'au professionnalisme de ses jurys, **les médailles du Concours Général Agricole constituent une référence pour les consommateurs**, tant en France qu'à l'international, car elles récompensent des produits offrant les meilleures saveurs et approchant l'excellence.

Les médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze sont synonymes de confiance et de respect du savoir-faire.

Aisément identifiables grâce à leur feuille de chêne – marque déposée - elles représentent indéniablement un signe de qualité pour les consommateurs.



Le Concours Général Agricole, c'est aussi des produits médaillés disponibles toute l'année sur la **boutique en ligne** :

www.concours-agricole.com/boutique.

Cette initiative offre l'occasion à tous de découvrir l'excellence de la gastronomie française et permet aux producteurs lauréats de rendre accessibles leurs produits primés en les vendant directement en ligne.

Les Prix d'Excellence, une histoire d'Hommes et de savoir-faire

Les Prix d'Excellence en quelques mots

Créé en 2000, les Prix d'Excellence représentent une distinction spéciale au sein du Concours Général Agricole. **Ils mettent à l'honneur des hommes et des femmes pour la qualité exceptionnelle et constante de leurs produits.**

En effet, les Prix d'Excellence ne valorisent pas un produit, contrairement aux médailles décernées (Or, Argent et Bronze) mais le savoir-faire du producteur et ses résultats obtenus lors des trois dernières sessions du Concours.

Catégorie par catégorie, chaque producteur ayant participé à tous les Concours dans cette période se verra attribuer une somme de points obtenue en attribuant les valeurs 5 pour une médaille d'Or, 3 pour une médaille d'Argent et 1 pour une médaille de Bronze. Cette somme sera ensuite divisée par le nombre de produits présentés.

Les Prix d'Excellence sont une reconnaissance de la fidélité et des bons résultats obtenus par un producteur au Concours Général Agricole pour ses produits lors des 3 années précédentes.

En 2012, 34 Prix d'Excellence sont attribués. Ils valorisent le travail des producteurs ayant obtenus des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze durant les éditions 2009, 2010 et 2011 du Concours Général Agricole.

Catégorie Apéritifs

Didier Bédu, Directeur Général du Château du Breuil, Le Breuil en Auge (14)



Le Château du Breuil est une distillerie de Calvados, familiale et spécialisée dans les produits haut de gamme, distribués en circuits traditionnels. C'est la seule distillerie de Calvados à être certifiée ISO 9001.

Pour Didier Bédu, les médailles du Concours Général Agricole sont de vrais symboles de qualité qui rassurent consommateurs et clients. Avec ses équipes, il présente depuis de nombreuses années les produits du Domaine : calvados, liqueurs et apéritifs.



Catégorie Bières

Vincent Bogaert, de la Brasserie Saint Germain à Aix Noulette (62)



La Brasserie Saint Germain fabrique des bières de haute fermentation à partir d'orge du grand nord de Paris et des houblons des Flandres françaises. Ce qui différencie les bières de Vincent Bogaert, c'est le choix des matières utilisées, le matériel et les techniques de fabrication et surtout la passion des 7 personnes composant l'entreprise.

Vincent Bogaert a connu le Concours Général Agricole en 2005 grâce au Comité de promotion du Nord-Pas-de-Calais. Il y présente en général 5 bières par édition et récolte 3 médailles.



« Les médailles du Concours Général Agricole nous apportent une reconnaissance vis-à-vis de nos collègues du Nord, brasseurs depuis plusieurs générations et nous permettent d'être identifiés du grand public. »

Catégorie Charcuteries

Eric Moquay, de la Société des Rillettes Bahier, à Sceaux sur Huisne (72)

Lorsqu'il crée son entreprise en 1966, Régis Bahier s'appuie sur l'expérience acquise aux côtés de son père au sein de la charcuterie familiale. La notoriété de son savoir-faire marque son attachement à une qualité traditionnelle, premier ingrédient de ses recettes. Au fil du temps, Régis Bahier a su s'imposer sur le marché de la Charcuterie et du Traiteur.



En constante innovation, l'entreprise Bahier propose aujourd'hui 5 familles de produits : boudins, rillettes & rillades, cochonnailles, produits tripiers et produits de volaille.

Eric Moquay a connu le Concours Général Agricole via le Salon de l'Agriculture. Y sont primées ses Rillettes du Mans Recette de Campagne. Elles sont fabriquées à partir d'ingrédients naturels et de qualité et distribuées en GMS.

« Le Concours Général Agricole est une reconnaissance qui témoigne de la qualité de fabrication de nos Rillettes du Mans. Ce signe est également une distinction par rapport aux produits concurrents. »

Catégorie Cidres & Poirés

Alain Aubrée, du Clos D'Orval, à Amayé sur Seulles (14)



Le Clos d'Orval est une production agricole familiale, de 20 ha de vergers, de jus de pomme, cidres, poirés, pommeaux de Normandie et calvados, depuis 5 générations.

Ses cidres sont le résultat de l'assemblage d'une vingtaine de variétés locales douces, amères et acidulées.

L'essentiel de leur commercialisation se fait sur place, à la ferme, et dans les restaurants et épiceries fines de la région.

Le Clos d'Orval participe au Concours Général Agricole depuis les années 1960 pour ses calvados, 1980 pour ses pommeaux de Normandie, cidres et jus de pomme.

« Participer au Concours Général Agricole nous permet de situer la qualité de notre travail vis-à-vis de celui de nos collègues agriculteurs ou transformateurs. »

Catégorie Eaux de Vie

Michel Laurichesse, de la SARL Maison Paul Beau, à Segonzac (16)

La Maison Paul Beau est un vignoble d'un peu plus d'une centaine d'hectares se situant exclusivement en Grande Champagne. Elle assure tout le « processus-cognac » : production, récolte, distillation, vieillissement et plus particulièrement la commercialisation.



Primés par le Concours Général Agricole, leurs cognacs sont particulièrement représentatifs du terroir de Grande Champagne. Ils sont le résultat du travail et de la tradition mais surtout le fruit d'un patient vieillissement, condition incontournable pour obtenir le meilleur. Ces produits sont distribués en France (caves, restaurants, particuliers) et à l'export.

La Maison Paul Beau présente ses produits au Concours Général Agricole, pour la reconnaissance de la qualité qu'apporte une telle distinction.

Catégorie Huiles de Noix

François Delepoulle, de l'Huilerie Vernolaise, à Vernoil (49)



C'est en 1953 que Clément Lorieux a installé son Huilerie dans le centre de Vernoil afin de pouvoir procurer de l'huile aux différents villages voisins. En 1982, James Lorieux succède à son père et continue d'améliorer le système de production.

L'année 2007 fut déterminante dans l'histoire de l'Huilerie. Après 54 ans d'existence elle devient une nouvelle société : la SARL Huilerie Vernolaise, avec l'arrivée de M. Delepoulle en temps que cogérant.

L'Huilerie Vernolaise participe au Concours Général Agricole depuis 2009. Chaque année, la qualité de leur produit est récompensée. Le secret de leur régularité : le choix de la matière première et leur savoir-faire !



« Le fait d'avoir des produits médaillés par le Concours Général Agricole, nous a permis de prouver la qualité et la constance de nos produits. Cela nous a également ouvert les portes de différents marchés encore inexplorés... »

Catégorie Huîtres

Laurent Bidart, de l'EARL Les 3 B, à La Teste (33)



La société les 3 B est une entreprise familiale, transmise de père en fils sur plusieurs générations. Les Bidart sont ostréiculteurs au Bassin d'Arcachon.

Travaillées durant trois années, leurs huîtres, issues d'un captage et élevage de leurs parcs, ont une couleur nacrée et une saveur goûteuse. Celles-ci sont distribuées en restauration et en grandes surfaces.

« Avoir des produits médaillés par le Concours Général Agricole, nous permet de mieux valoriser leur qualité et donne également à nos huîtres une reconnaissance nationale. »



Catégorie Jus de Fruits et nectars

Rémy Viel, de la Ferme du Pressoir, à Craon (53)



Rémy Viel est producteur et transformateur de pommes à cidre et poires dans la Ferme du Pressoir. Depuis 1871, 5 générations y perpétuent une tradition cidricole réputée dans tout le Pays de Craon, sur une exploitation de 26 ha de vergers.

La Ferme du Pressoir, c'est aussi 48 médailles depuis 1987, dont plusieurs au Concours Général Agricole : entre autres, médaille d'Or 2011 et médaille d'Argent 2010 pour le jus de pomme fermier, médaille d'Argent 2011 pour le pommeau du Maine AOC de 2 ans, médaille d'Argent 2011 et médaille d'Or 2009 pour le pommeau du Maine AOC de 3 ans et plus, médaille de Bronze 2011 pour le poiré non pasteurisé brut, médaille d'Argent 2010 pour le poiré fermier et médaille d'Argent 2009 pour le cidre fermier brut.



« Obtenir une médaille au Concours Général Agricole est une reconnaissance de notre savoir-faire, une mise en valeur de nos produits pour notre clientèle. »

Catégorie Miels et Hydromels

David Desvigne, à Piégut (05)

David Desvigne est producteur apiculteur. Ses miels ont été plusieurs fois récompensés par le Concours Général Agricole. Il a ainsi obtenu : une médaille d'Or en 2011 pour son miel de montagne clair, une médaille d'Argent en 2011 et en 2010 et une médaille d'Or en 2009 pour son miel polyforal clair, une médaille de Bronze en 2011 et une médaille d'Or en 2009 pour son miel de lavande.

Catégorie Piments d'Espelette AOC

Michel Legagnoa, de l'EARL Elharra, à Espelette (64)

La Maison Elharra, à la base site de production de lait de vache sur une petite exploitation, a commencé à produire du piment d'Espelette en petite quantité en 1997. Aujourd'hui, 45 000 pieds de piment AOP sont cultivés. Toute la production est transformée et commercialisée un peu partout (épicerie fine, conserverie, GMS...).



Michel Legagnoa a connu le Concours Général Agricole lors du premier Concours du piment d'Espelette à Paris. Il y présente sa poudre de piment d'Espelette AOP. Celle-ci est couronnée de succès : elle a remporté une médaille d'Argent en 2009, une médaille de Bronze en 2010 et une médaille d'Or en 2011.

« Je trouve que c'est important de participer au Concours Général Agricole pour valoriser notre produit et mieux le faire connaître. Le fait d'avoir des produits médaillés plusieurs années de suite prouve également la régularité de notre travail. »

Catégorie Produits avicoles

Père Dodu, du Groupe Doux, à Châteaulin (29)

Père Dodu est la marque leader du Groupe Doux en France. Elle propose, depuis plus de 40 ans, de nombreuses idées-repas faciles à préparer et qui régaler toute la famille. Elle commercialise une large gamme de produits, de la volaille entière aux produits panés, en passant par la découpe et la volaille élaborée.

La marque a souhaité présenter ses produits au Concours Général Agricole dès 2007 car elle le considère comme un label incontournable des produits agricoles français. Après une première médaille de Bronze, le Concours a récompensé 3 années de suite des produits de la gamme « Le Choix du Chef » de Père Dodu par une médaille d'Or.

« Etre récompensé par le Concours Général Agricole, gage de qualité reconnu, certifie ainsi le respect de bonnes conditions d'élevage et de production ainsi que les qualités gustatives de la gamme « Le Choix du Chef » ».

Catégorie Produits issus de palmipèdes gras

Christophe Roux, de l'EARL d'Empluhaut, à Saint-Antonin (32)



Christophe Roux est agriculteur et producteur au sein de l'EARL d'Empluhaut, entreprise familiale. Il cultive 90 ha de céréales et est conserveur à la ferme depuis 11 ans.

Il gave seul ses 60 canards au maïs blanc entier de septembre à mai. L'abattage se fait à la ferme et la fabrication se fait par ses soins. Les produits sont traditionnels et de qualité. La vente s'effectue à la ferme, sur les marchés locaux et par correspondance.

Christophe Roux participe au Concours Général Agricole depuis 2009. Il y présente ses 2 produits phares : le foie gras entier de canard en conserve (médaille d'Or 2010 et 2011) et les rillettes de canard (médaille d'Argent 2009, de Bronze 2010 et d'Argent 2011).



« C'est évident que c'est un réel plus d'avoir des produits médaillés par le Concours Général Agricole. Avec ce symbole de qualité reconnu par nos clients il n'est pas nécessaire de démontrer la qualité de nos produits. C'est aussi une satisfaction personnelle et professionnelle très motivante pour continuer à promouvoir mes produits et l'image du Gers. »

Catégorie Produits laitiers

Laurent Joncoux, producteur à Valette (15)

Laurent Joncoux dirige une exploitation individuelle laitière en moyenne montagne, de 95 ha, toute en herbe. Il y fabrique du fromage Salers à base de lait venant de race montbéliarde, transformé et traité. La qualité de sa production lui vient d'un process de fabrication long permettant d'obtenir un potentiel aromatique marqué.

« Le Concours Général Agricole est le seul concours national reconnu et jugé à l'extérieur de la zone d'appellation. Une valorisation en dehors de la zone est une réelle appréciation par les nombreux visiteurs notamment pendant la période estivale. »

Catégorie Produits laitiers

Philippe Gervais, de la Ferme des Ages, à Le Blanc (36)

La Ferme des Ages est l'une des deux exploitations de l'EPLEFPA de Châteauroux (établissement professionnel de formations aux métiers de l'agriculture). Elle transforme toute la production de ses 140 chèvres en fromage AOP Pouligny St Pierre, l'un des 5 fromages de chèvres de la Région Centre. En forme de pyramide, il est caractérisé par sa croûte fine, couverte d'une moisissure naturelle de couleur gris bleuté.



La Ferme des Ages a produit ses premiers fromages en 1988 et les a présentés au Concours Général Agricole pour la première fois en 1992, ce qui lui a valu une première médaille d'Or. Depuis 20 ans, la Ferme a obtenu 14 médailles.

« L'obtention de nos médailles nous a permis de nous faire connaître. Aujourd'hui ce sont les clients qui nous démarchent pour obtenir notre fromage et non l'inverse. »

Catégorie Produits laitiers

Yvon Bochet, de la Coopérative laitière du Beaufortin, à Beaufort (73)



Yvon Bochet est le Président de la Coopérative laitière du Beaufortin. Cette coopérative de 142 producteurs de lait en zone AOP Beaufort fabrique et commercialise uniquement du Beaufort AOP.

Le Concours Général Agricole est un concours auquel la coopérative participe depuis toujours. C'est une évidence de se confronter aux autres producteurs de Beaufort, dans ce concours national.

« La participation au Concours vient récompenser le travail de toute une coopérative, depuis les producteurs de lait, en passant par les fromagers et les affineurs. C'est également un gage de compétence et de qualité vis-à-vis de nos clients, surtout quand les produits sont primés à de nombreuses reprises. »

Catégorie Produits laitiers

Jean-Louis Bouchet, affineur de La Fromagerie Bouchet, à Beaumont (74)



La Fromagerie Bouchet est une entreprise familiale qui perdure depuis cinq générations. Ses fromagers sont spécialisés dans la fabrication de Reblochons de Savoie, d'Abondance (fromages AOC) et de quelques spécialités. A cela, vient s'ajouter une grande gamme de fromages de Savoie au lait cru.

Quatre de ces fromages ont été primés au Concours Général Agricole : le Reblochon de Savoie, l'Abondance laitier, le Terramont et l'Abondance fermier.

Pour Jean-Louis Bouchet, le Concours Général Agricole est mondialement reconnu. Sa feuille de chêne est un symbole repérable. La Fromagerie y présente donc ses produits depuis 2006.



« La raison principale de notre participation est de se « mesurer » aux concurrents. Pour une entreprise comme la nôtre, c'est valorisant d'avoir une médaille pour notre clientèle. »

Catégorie Produits oléicoles

Claire Thomassot, du Moulin à Huile Thomassot, à Verfeuil (30)



Claire Thomassot est oléicultrice et moulinier. Après avoir dans un premier temps développé la production oléicole familiale, elle a créé, il y a douze ans, un moulin. Le but étant de maîtriser le produit du début à la fin

Pour elle, le métier d'oléiculteur est tout dans la sensibilité, l'instinct, par rapport au métier de moulinier qui est très rigoureux et pour lequel chaque détail compte.

Pour Claire Thomassot, le Concours Général Agricole est une référence pour tous les producteurs. Elle y présente régulièrement son Huile d'olive de Nîmes AOP qui a été primée plusieurs fois. La variété principale de cette huile AOP est la Picholine du Gard qui donne une huile très puissante et un fruité intense.

« Au départ c'est un peu un rêve que l'on réalise, motivée par le désir de faire reconnaître, de manière incontestable, l'huile d'olive que je produis. Au fil des récompenses obtenues, c'est également le terroir et la méthode de travail qui sont mis en avant. Le fait d'avoir des produits médaillés est incontestablement un atout

pour la valorisation et la vente de ma production. C'est également une assurance sur mon travail. »

Catégorie Rhums et Punchs

Ernest Prévot, de la SAS Rhums Saint Maurice, à Saint-Laurent du Maroni (97)

La rhumerie Saint-Maurice est l'unique site de production de rhum en Guyane. La distillerie est localisée sur la commune de Saint-Laurent-du-Maroni. Le climat spécifiquement ensoleillé et pluvieux de la Guyane confère à ce rhum un parfum spécifique apprécié des connaisseurs.

Ces rhums ont été plusieurs fois lauréats au Concours Général Agricole, notamment sur les 3 dernières sessions : médaille d'Or 2011 pour le rhum vieux avec indication géographique de plus de 4 ans, médaille d'Argent 2011 pour le rhum blanc agricole avec indication géographique, médaille d'Or 2010 pour le rhum blanc provenant de canne à sucre première presse et médaille de Bronze 2009 pour le rhum blanc de la Guyane.

Catégorie Truites Fumées

Jean-François Murgat, des Truites de la Vernaison, à Echevis (26)



L'entreprise de Jean-François Murgat est une pisciculture de montagne. Il y élève et pêche des truites. La transformation se réalise directement sur place. Les produits, qu'il distribue localement, sont des truites et des filets prêts à cuire ainsi que de la truite fumée.

C'est cette truite, de fabrication très artisanale, issue de truites saumonées, fumée à froid aux copeaux de hêtre et tranchée au couteau, que Jean-François Murgat a présentée au Concours Général Agricole.

Il s'y est inscrit dès la création du Concours de la truite fumée. Il obtient sa première médaille (de Bronze) en 2005. Depuis il présente tous les ans ce produit et compte bien ne pas s'arrêter là.

«Le Concours Général Agricole nous permet d'évaluer la qualité de notre fabrication par rapport aux autres produits. Le choix des consommateurs s'oriente souvent vers les produits médaillés. C'est une reconnaissance qui valorise le produit et sa diffusion. »

Catégorie Vanilles

Bou Kan San Richard, de la Vanille de Tahiti, en Polynésie Française (98)

L'établissement « Vanille de Tahiti » est un Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial (EPIC). Il a vocation à intervenir dans les secteurs de la production, de la recherche-développement, de la transformation, du contrôle de la qualité, de la commercialisation et de la promotion de la vanille produite en Polynésie française.

La Vanille de Tahiti a obtenu 3 récompenses au Concours Général Agricole : un Prix d'Excellence, une médaille d'Or en 2010 et une médaille d'Argent en 2009.



Catégorie Vins de Liqueur

Roland de Sinety, des Terres de Gascogne, à Condom (32)

Terres de Gascogne est une coopérative céréalière du Gers. La Cave de Condom représente la section viticole. Y sont produits, sur 1 200 ha, des vins des Côtes de Gascogne Blancs, Rosés et Rouges, ainsi que du Floc et de l'Armagnac.

Roland de Sinety participe au Concours Général Agricole depuis de nombreuses années. Ses produits primés, Floc Blanc et Floc Rosé, sont des vins de liqueur, mélanges de jus de raisin et d'Armagnac, avec beaucoup de fraîcheur aromatique, distribués dans le Gers et les départements limitrophes.

Pour Roland de Sinety, le Concours Général Agricole est « *un Concours reconnu à la fois par les professionnels et les consommateurs. Obtenir des récompenses facilite la communication et donc la commercialisation.* »

Catégorie Vins d'Alsace Lorraine

Christian Dock, de l'EARL Dock, à Heiligenstein (67)



Petite structure familiale de père en fils, l'EARL Dock est un Domaine de vignerons récoltants depuis 1850. Leur vin d'exception est le Klevener de Heiligenstein, issu du cépage Savagnin Rose, très ancien, planté sur 50 ha depuis 1742. En grande majorité, la production Dock est vendue à des clients particuliers et à la restauration. Les vins sont également exportés en Allemagne, Belgique, Japon et Chine.

La première inscription de l'EARL Dock au Concours Général Agricole date de 1999. Depuis, leurs vins ont été régulièrement médaillés, avec cette année, après 2003 et 2009, leur troisième Prix d'Excellence pour les vins d'Alsace.

« Cela nous a permis de faire connaître et apprécier un cépage unique : le Klevener de Heiligenstein. Sans doute la plus petite appellation en France mais avec de très grands vins. C'est un moyen de renforcer l'image de notre spécialité. »

Catégorie Vins du Beaujolais

Daniel Bouchacourt, du Domaine de Trémont, à La Chapelle-de-Guinchay (71)

Huit générations de Bouchacourt, vignerons de père en fils, attachées à leur terre, se sont succédées sur ce domaine.

Aujourd'hui, Daniel et Françoise Bouchacourt ont pris le relais. Ils exploitent 19 hectares de vignes pour la plupart en appellation Chénas sur trois lieux-dits, les Gandelins, les Jean-Loron et les Petites Pierres.

Les Bouchacourt ont notamment obtenu une médaille d'Or au Concours Général Agricole 2011 pour leur Chénas AOC Rouge.

Catégorie Vins du Bordelais

Yves et Stéphanie Vatelot, du Château de Reignac, à Saint Loubes (33)



Depuis son rachat en 1990, Yves Vatelot a doté la propriété d'installations de pointe et d'un brevet de vinification intégrale en barrique récompensé en 2002.

Le Château de Reignac (135 ha dont 77 plantés en vigne) est situé sur une croupe au confluent de l'Entre Deux Mers. Il présente une particularité rare, celle de réunir les meilleurs terroirs des rives droite (argilo-calcaire) et gauche (argilo-graveleuse) sur une même propriété.

Pour M. et Mme Vatelot, la renommée du Concours Général Agricole n'est plus à faire. Dès que la qualité de leurs vins l'a permis, ils ont présenté leur Château de Reignac. Ils ont ainsi obtenu plusieurs médailles d'Or dont une en 2010 pour leur récolte 2009 et une en 2011.



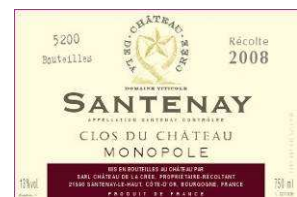
«La renommée et le sérieux du Concours Générale Agricole en font l'une des récompensés les plus convoitées et reconnues par les consommateurs de vins. Les médailles que nous avons obtenues nous ont offert un soutien commercial indispensable.»

Catégorie Vins de Bourgogne

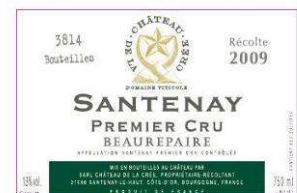
Nicolas Ryhiner de la SARL Château de la Créé, à Santenay (21)

Le Château de la Créé est un domaine viticole à caractère familial de 10 ha de vignes sur 7 villages différents de la Côte de Beaune (Santenay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Maranges, Volnay, Pommard).

Les vignes y sont cultivées en lutte écologique.



Le Château de la Créé connaît le Concours Général Agricole depuis de nombreuses années et par le biais des médias. Il y participe chaque année. Il a ainsi obtenu deux médailles d'Or en 2011 pour le Santenay 1^{er} cru «Beaurepaire» 2009 Chardonnay et le Santenay «Clos du Château» Monopole 2008.



«Participer au Concours Général Agricole est un moyen de communiquer et de promouvoir nos vins. Le consommateur est sensible aux médailles. Cela permet aussi de nous situer qualitativement.»

Catégorie Vins de Champagne

Francis Brochot, des Champagnes André Brochot, à Vinay (51)



La propriété des Champagnes André Brochot est située dans le vignoble des Coteaux sud d'Epernay.

Pour Francis Brochot, c'est la qualité du raisin qui est porteuse de tous les espoirs pour l'élaboration d'une grande bouteille. Aussi, dans cette démarche, son vignoble a toujours été labouré sans désherbage chimique et la fertilisation est assurée par des composts certifiés bio.

C'est par la Direction Départementale de l'Agriculture que Francis Brochot a connu le Concours. Y participer lui permet de connaître et de faire connaître la qualité de sa production. Il a ainsi obtenu une médaille d'Or en 2009 pour son Champagne Rosé Brut et une seconde en 2011 pour son Champagne Rosé Demi-sec.

« La reconnaissance qui m'est faite aujourd'hui par le Prix d'Excellence concrétise une longue recherche de qualité dans l'élaboration de mes Champagnes. »

Catégorie Vins de Corse

Jacques Bianchetti, du Clos Capitoro, à Porticcio (20)

Le domaine du Clos Capitoro est un domaine familial créé en 1856 par Louis Bianchetti. Il existe depuis 5 générations. C'est aujourd'hui Jacques Bianchetti qui en est le propriétaire.

Situé dans le Golf d'Ajaccio, il étend ses 50 ha de vignes sous un soleil généreux, caressées par la douceur des vents marins et la fraîcheur des brises de la vallée montagneuse de Prunelli.

Ses vins ont été plusieurs fois primés par le Concours Général Agricole. Il a notamment obtenu deux médailles d'Or en 2011 : une pour le vin de Corse Rosé et une pour le vin AOC Ajaccio 2009 Rouge.

Catégorie Vins du Jura et de Franche Comté

Monique et Daniel Dugois, du Domaine Daniel Dugois, Les Arsures (39)

Le Domaine Dugois est un domaine viticole créé en 1974, d'une surface actuelle de 10 ha. Philippe Dugois, fils de Monique et Daniel Dugois, a rejoint sa mère dans l'entreprise en 2007.

Leur participation au Concours Général Agricole a notamment été récompensée en 2011 par une médaille d'Or pour leur rouge 2009 (un vin issu d'une vieille vigne, aux arômes de fruits rouges) et une médaille d'Argent pour leur Macvin du Jura (un vin de liqueur aux arômes complexes de miel, noisette, fleurs blanches, riche et onctueux).

« Dans un souci de recherche de qualité de nos vins, les médailles obtenues au Concours Général Agricole nous confortent dans notre démarche. Elles apportent une bonne publicité, rassurent les clients et sont un vecteur de vente. »

Catégorie Vins du Languedoc Roussillon

Véronique et Pierre Boudau, de la SARL Domaine Boudau, à Rivesaltes (66)



En 1992, quand Véronique et Pierre (frère et sœur) ont repris le domaine familial de 50 ha, une nouvelle page s'est ouverte, pleine d'espoir et d'ambition, pour ce domaine.

Depuis 20 ans leur credo a toujours été la qualité et l'authenticité. L'ensemble du domaine est conduit avec la plus grande rigueur afin de permettre à leur vigne de vivre de façon naturelle et de lui apporter l'équilibre nécessaire pour l'élaboration de vins riches, équilibrés et d'une grande complexité.

Sur les 3 dernières années, l'ensemble des cuvées ont été récompensées : Muscat, Rivesaltes, Côtes du Roussillon, Vin de Pays... Leur production est distribuée au travers de cavistes spécialisés, d'épiceries fines et de restaurants.



Véronique et Pierre Boudau présentent leurs vins au Concours Général Agricole pour avoir un avis extérieur sur leur production.

Catégorie Vins de Provence

Virginie et Guillaume Philip, du Domaine des Diables, à Puylobier (13)



En 2007, après avoir repris l'exploitation familiale, Virginie et Guillaume ont créé leur propre domaine : Le Domaine des Diables. Leur ambition : le hisser encore plus haut sur un plan technique et qualitatif.

Ils exploitent aujourd'hui 16 ha de vignes en AOC Côtes de Provence Sainte Victoire qui produit uniquement du Rosé.

Leurs vins sont distribués dans les plus grands restaurants français mais aussi dans des épicerie fines et chez les cavistes.

Ils participent au Concours Général Agricole depuis la fin de leurs études en 2005. En 2011, ils ont été récompensés avec 2 médailles d'Or, 4 médailles d'Argent et un Prix d'Excellence.



« Nous participons tous les ans au Concours afin de récompenser notre travail de l'année. Cela nous permet de nous situer dans notre activité et de nous remettre en question si les résultats venaient à diminuer. »

Catégorie Vins de Savoie et Bugey

Bernard Rondeau, à Boyeux-Saint-Jérôme (01)

Bernard Rondeau produit du vin dans une exploitation familiale de 5,50 ha de vignes en appellation Cerdon. Il travaille à la vigne, à la cave et à la commercialisation.

Son produit phare est donc le Cerdon, un vin rosé effervescent qui est vendu directement à la propriété ainsi que chez les cavistes.

Bernard Rondeau connaît le Concours Général Agricole depuis qu'il est tout petit. Il y présente son vin pour faire connaître cette petite appellation.



Catégorie Vins du Sud Ouest

Pierre Desmartis, de la SCEA de Malauger, à Bergerac (24)



Producteur de vins dans le Sud Ouest, Pierre Desmartis cultive 10 hectares de vignes et en commercialise 75 % en bouteilles sous quatre appellations différentes (Bergerac rouge, Bergerac sec, Bergerac rosé, Monbazillac). La plus grande partie de ses bouteilles est vendue dans la boutique même de l'exploitation. Les autres sont destinées à des cavistes et des restaurateurs.

Pierre Desmartis a obtenu 4 médailles d'Or au Concours Général Agricole pour ses vins de Bergerac sec sur les 4 années précédentes.

Participer à ce Concours lui permet de connaître le positionnement qualitatif de ses vins de façon sûre et de pouvoir le faire valoir et savoir.

Catégorie Vins de la Vallée du Rhône

Céline et Bernard Chauvet, du Domaine du Grapillon d'Or, à Gigondas (84)



Le Domaine du Grapillon d'Or évoque une authentique et belle histoire familiale. Créé en 1806, la propriété est toujours aux mains de la famille Chauvet.

Depuis une quarantaine d'années, Bernard Chauvet a développé le domaine avec succès. Il est épaulé depuis 20 ans par Céline, sa fille.

La première participation de la famille au Concours Général Agricole date de 1893 avec l'obtention d'une médaille d'Or. Chaque année, ils y présentent 2 cuvées de Gigondas : un Gigondas traditionnel et leur Gigondas cuvée Excellence.

«Ce Concours est mondialement reconnu et cette distinction contribue grandement à développer notre notoriété auprès de notre clientèle française et internationale.»

Catégorie Vins du Val de Loire et du Centre

Annie Sauvat, du Domaine de Sauvat, à Boudes (63)



Annie Sauvat est viticultrice au sein de l'exploitation familiale père-fille de 10 hectares sur l'appellation AOC Côtes d'Auvergne Boudes, au Centre de la France.

La famille a connu le Concours Général Agricole il y a fort longtemps : « A l'époque, c'était l'un des seuls concours de vins qui était représentatif de tous les Côtes d'Auvergne. »

Ce qui l'intéresse dans ce Concours, c'est de montrer le savoir-faire de l'exploitation et sa maîtrise des techniques de vinification.

La médaille du Concours Général Agricole est une véritable référence et valorisation pour eux mais également pour la clientèle de leur clients professionnels (restaurateurs, cavistes...) qui remarque en un coup d'œil la qualité du vin proposé. C'est aussi un coup de pouce au niveau des résultats commerciaux.



« Notre clientèle est toujours heureuse de constater, d'années en années, que nous continuons à faire de nombreux efforts qualitatifs pour lesquels effectivement nous sommes récompensés. »

Palmarès 2012 : 34 lauréats à l'honneur

1 - VINS

1/ Vins d'Alsace Lorraine - Christian Dock, de l'EARL Dock, à Heiligenstein (67), pour son Klevener de Heiligenstein

2/ Vins du Beaujolais – Daniel Bouchacourt, du Domaine de Trémont, à La Chapelle de Guinchay (71), pour son Beaujolais / Chénas / Rouge. Millésime 2010

3/ Vins du Bordelais - Yves et Stéphanie Vatelot, du Château de Reignac, à Saint Loubes (33), pour leurs vins Château de Reignac

4/ Vins de Bourgogne – Nicolas Ryhiner, gérant de la SARL Château de la Créée, à Santenay (21), pour ses Santenay 1^{er} cru « Beaurepaire » 2009 Chardonnay et Santenay « Clos du Château » Monopole 2008.

5/ Vins de Champagne - Francis Brochot, des Champagnes André Brochot, à Vinay (51), pour son Champagne Rosé Brut et son Champagne Rosé Demi-sec

6/ Vins de Corse – Jacques Bianchetti, à Porticcio (20), pour son Ajaccio AOC 2009 Rouge et son Ajaccio AOC 2010 Rosé

7/ Vins du Jura et de Franche Comté - Monique et Daniel Dugois, du Domaine Daniel Dugois, les Arsures (39), pour son vin rouge 2009 et son Macvin du Jura

8/ Vins du Languedoc Roussillon - Véronique et Pierre Boudau, de la SARL Domaine Boudau, à Rivesaltes (66)

9/ Vins de Provence - Virginie et Guillaume Philip du Domaine des Diables, à Puylobier (13), pour leurs trois cuvées (Laissez vous tenter – Le petit diable – Rose Bonbon)

10/ Vins de Savoie et Bugey – Marjorie et Bernard Rondeau, à Boyeux-Saint-Jérôme (01), pour leur Cerdon

11/ Vins du Sud Ouest - Pierre Desmartis, de la SCEA de Malauger, à Bergerac (24), pour ses Bergerac secs

12/ Vins de la Vallée du Rhône - Céline et Bernard Chauvet, du Domaine du Grapillon d'Or à Gigondas (84), pour leur Gigondas traditionnel et leur Gigondas Cuvée Excellence

13/ Vins du Val de Loire et du Centre - Annie Sauvat, du Domaine de Sauvat, à Boudes (63), pour Les Demoiselles Oubliées du Donzat

2 - AUTRES PRODUITS

14/ Apéritifs - Didier Bédu, Directeur Général de la SAS Château du Breuil, Le Breuil en Auge (14), pour sa Liqueur du Calvados

15/ Bières - Vincent Bogaert, de la Brasserie Saint Germain, à Aix Noulette (62), pour ses bières blondes

16/ Charcuteries - Eric Moquay, Directeur Commercial & Marketing de la Société des Rillettes Bahier, à Sceaux sur Huisne (72), pour ses Rillettes du Mans

17/ Cidres & Poirés - Alain Aubrée du Clos d'Orval, à Amayé sur Seulles (14), pour son Calvados AOC hors d'âge et son Pommeau de Normandie AOC

18/ Eaux de Vie - Michel Laurichesse, de la SARL Maison Paul Beau, à Segonzac (16), pour son Cognac AOC VSOP et son Cognac AOC XO

19/ Huiles de Noix - François Delepoule, de l'Huilerie Vernolaise, à Vernoil (49), pour son huile de noix vierge extra

20/ Huîtres - Laurent Bidart, de l'EARL les 3 B, à La Teste (33), pour ses huîtres 3B du Bassin d'Arcachon

21/ Jus de Fruits et nectars - Rémy et Sonia Viel, de la Ferme du Pressoir, à Craon (53), pour son Jus de pomme fermier, son Pommeau du Maine AOC de 2 ans, son Pommeau du Maine AOC de 3 ans et plus, son Poiré non pasteurisé brut, son Poiré fermier et son Cidre fermier brut

22/ Miels et Hydromels - David Desvigne, du Village, à Piégut (05), pour son miel de montagne clair, son miel polyforal clair et son miel de lavande, lavandin

23/ Piments d'Espelette AOC – Michel Legagnoa, de l'EARL Elharra, à Espelette (64), pour sa poudre de piment d'Espelette AOP

24/ Produits avicoles - Père Dodu, du Groupe Doux, à Châteaulin (29), pour sa gamme « Le Choix du Chef »

25/ Produits issus de palmipèdes gras – Christophe Roux, de l'EARL d'Empluhaut, à Saint-Antonin (32), pour son Foie gras entier DLUO 24 mois et ses Rillettes

26/ Produits laitiers / Producteur - Laurent Joncoux, à Valette (15), pour son fromage Salers

27/ Produits laitiers / Producteur – Philippe Gervais de la Ferme des Ages, à Le Blanc (36), pour son Pouligny Saint-Pierre fermier AOC

28/ Produits laitiers / Producteur – Yvon Bochet, de la Coopérative Laitière du Beaufortain, à Beaufort (73), pour son fromage Le Beaufort

29/ Produits laitiers / Affineur - Jean-Louis Bouchet, de La Fromagerie Bouchet, à Beaumont (74), pour le Reblochon de Savoie, l'Abondance laitier, le Terramont et l'Abondance fermier

30/ Produits oléicoles – Claire Thomassot, du Moulin à l'Huile Thomassot, à Verfeuil (30), pour son Huile d'olive de Nîmes AOP

31/ Rhums et Punchs – Ernest Prévot, de la SAS Rhums Saint Maurice, à Saint Laurent du Maroni (97), pour son rhum vieux avec indication géographique de plus de 4 ans, son rhum blanc agricole avec indication géographique 50°, son rhum blanc provenant de canne à sucre première presse 50° et son rhum blanc de la Guyane 50°

32/ Truites Fumées - Jean-François Murgat, des Truites de la Vernaison, à Echevis (26), pour sa truite fumée à froid et tranchée

33/ Vanilles – Bou Kan San Richard, à Tahaa, Polynésie Française (98), pour sa vanille de Tahiti

34/ Vins de Liqueur – Roland de Sinety, Maître de Chais des Terres de Gascogne, à Condom (32), pour son Floc de Gascogne blanc AOC, son Floc de Gascogne rosé AOC