



Juillet 2011

**l'Avenir
Agricole**
de l'Ardèche

**l'Information
Agricole du Rhône**

**L'Agriculture
Drômoise**

**Terre
Dauphinoise**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE / La boutique en ligne du concours général agricole est ouverte depuis quelques semaines pour permettre d'acheter les meilleurs produits de la gastronomie française toute l'année.

Les produits récompensés sont disponibles sur Internet

Les produits primés lors du concours général agricole sont maintenant réunis dans une boutique en ligne accessible par Internet tous les jours et à toute heure. Depuis mai 2011, le concours général agricole ouvre une vitrine permanente sur ce que le terroir français propose de meilleur. Ce concours constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits laitiers et les vins. Se déroulant chaque année lors du Salon international de l'agriculture, il décerne des médailles d'or, d'argent, de bronze à plus de 1 000 produits et plus de 3 600 vins.

Parce que le concours général agricole est organisé sous le contrôle de l'État et obéit à un processus rigoureux de présélection et de sélection, le concours général agricole est re-

connu pour son impartialité et la valeur des résultats. En effet, chaque année, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation définit les règles du concours et les services extérieurs du ministère (DDT) contrôlent la collecte des échantillons de produits.

Avis aux amateurs

Les fins gourmets et les amateurs de gastronomie pourront trouver et acheter en ligne les produits primés du concours général agricole comme des apéritifs, armagnac, bières, cidres et poirés, eaux de vie, liqueurs, vins de liqueur, vins, jus de fruit, foie gras, magret, rillettes, etc... Les internautes peuvent également découvrir les produits via un classement par région. Pour les candidats, participer au concours général agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémen-

taire auprès de leur profession et du grand public. C'est maintenant bénéficier d'un nouveau canal de diffusion via le site Internet. Chaque mois, un des agriculteurs primés fera l'objet d'un portrait. ■

C.F.



Le site Internet du concours général agricole propose plusieurs centaines de produits primés..



BON PLAN NET
 Vins, charcuteries, huiles, jus de fruits...
 Les produits de terroir médaillés au
 Concours général agricole sont accessibles
 sur www.concours-agricole.com.

Pour aller plus loin...

- >> Médaille de bronze au Concours général agricole 2011, le nouveau beurre Elle & Vins, baratté en Normandie, fait le bonheur des tartines et des petits radis.
- >> Visites guidées, ateliers de cuisine... Du 24 au 26 juin, les amateurs de bière pourraient rencontrer les brasseurs sur leur site de production. Infos sur www.lamiisondesbrasseurs.com.
- >> Pour ses 30 ans, Savoir offre de gagner des cours de cuisine à domicile avec un chef. Rendez votre chat! www.savoir30ans.fr.

LES MARCHES HEBDO

Concours-agricole.com a ouvert boutique

Comexposium attend un décollage des ventes en ligne des produits gastronomiques primés au concours général.

La « Boutique en ligne du Concours Général Agricole » a ouvert à l'issue du dernier salon de l'agriculture de Paris, en avril dernier, pour mettre en vente sur Internet des produits primés au concours général agricole (CGA). Elle est accessible via le site du concours, sur Facebook ou directement à l'adresse www.concours-agricole.com/boutique (le site du ministère de l'Agriculture, www.alimentation.gouv.fr, en fait la publicité sous le titre « Achetez des produits médaillés en ligne ! »). Son gestionnaire, l'organisateur de salons Comexposium, a diffusé de la publicité en ligne et invité la presse gastronomique à la fin juin, dans l'attente d'un décollage des ventes cet automne (15 000 euros à ce jour). La boutique se présente comme un « espace de rencontre entre des producteurs médaillés et des internautes » et invite aussi à « découvrir les hommes derrière les produits ». On y trouve du vin et autres boissons, du foie gras, des olives et huiles d'olive, des magrets fumés et terrines. Elle reçoit 4 000 visites par semaine. Mais le « vendeur » reste le seul responsable de la livraison qu'il peut confier, s'il le souhaite, à Colissimo ou Geodis-Calberon. D'où un frein pour les petits producteurs. Pour la ferme d'Empluhat, l'envoi de deux petits colis au tarif forfaitaire d'1 kg, moyennant 10 % de frais sur le prix, port compris, n'a pas été profitable.

B.C.

Cuisine Plaisir

SHOPPING PAPILLES



1 - Liqueur du Maquis. Médaille d'Or 2011, cette liqueur traditionnelle corse, spécialité de la Maison Damiani, exhale les plantes odorantes du maquis. Elle se déguste en cocktail, digestif, dans un dessert ou une coupe glacée. La bouteille de 70 cl : 29€. Vitrine du Concours Général Agricole : www.concours-agricole.com/boutique.

2 - Calisson d'Aix. En forme de losange, avec un cœur moelleux et fondant fait d'amandes et de melon confit, il se fabrique en Provence depuis 1454. La boîte de 180 g, fabrication artisanale : 9€. Aix & Terra - Tél. : 04 42 09 43 81 www.aboterra.com

3 - Menthe Pastille. Liqueur de menthe blanche obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée, à consommer pure, sur de gros cubes de glace, ou en cocktail long drink. Maison Giffard. La bouteille de 70 cl : 12€. Chez les cavistes Nicolas.

4 - Huile d'olive Azure. Le château Léoube, en Provence, propose une huile d'olive fruitée dont le goût de noix verte et d'artichaut persiste encore après la cuisson. Le bidon de 25 cl, 50 cl ou 1 litre : à partir de 9€. En épicerie fine et au domaine : www.chateauleoube.com

08 CUISINE Plaisir

5 - Epril d'été. Les chefs de Contesse du Barry réinterprètent la recette sicilienne du pesto rouge pour l'intégrer dans leur topo grae de canard fermier du Sud-Ouest mi-cuit. La terrine : 24,90€. BoutiquesContesseDuBarry - www.contessedubarry.com

6 - Sardines à croquer. En chocolat au lait, créées par Michel Cluzet, elles sont emballées dans un papier façon « écaille ». La boîte en fer blanc de 5 sardines (75 g) : 10, 90€. Le filet de 6 sardines (90 g) : 4,50€. Chez les chocolatiers et dans les boutiques Michel Cluzet - www.cluzet.com

7 - Barbeaux sucrés. Brochettes composées de pâtes de fruits, guimauves lées douces et macarons aux parfums délicats (lavande-abricot, groseille-piment d'Espelette, orange-bergamote et mgélio...), L'Unité : 7,50€. Christophe Fousselet www.roussel-chocolatier.com

8 - Confret Marseille. Retrouvez la Provence avec ce sirop de lavande, cette confiture de figue du Roussillon bio, cette compotée d'orange douce... et ce savon de Marseille végétal à la lavande. La cagette : 27, 90€. La Grive et l'Olivier N° lecteurs : 04 68 38 68 01 - www.lagriveetolivier.fr



9 - Croquets aux Olives de Nyons AOC et aux amandes. Ces petits biscuits salés à la farine d'épeautre, fabriqués au cœur de la Provence, apporteront une touche croquante à vos salades et apéritifs. Le paquet de 75 g : 4,90€. Albert Minés - www.albertmines.fr

10 - Confit de canard aromatisé. Au piment d'Espelette, aux herbes de Provence ou à la persilade, 3 confits de canard du Sud-Ouest aux saveurs estivales. La boîte de 4 à 5 parts : 8,90€. Montfort, en GMS, rayon épicerie fine.

11 - Tapenade aux anchois. Spécialité à base d'olives noires, câpres, anchois et huile d'olive, délicatement aromatisée. La boîte de 180 g : 4,90€. Dom Petreff www.dompetreff.fr

12 - Sardines bretonnes. Pour ses 90 ans, la Quiberonnaise a fait relooker ses boîtes par le dessinateur Francis Margerin. Les 3 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra (en série limitée) : 12€. En épicerie fine et en vente directe à la conserverie www.sardines.fr - www.laquiberonnaise.fr

13 - Huile d'olive picholine. Fabriquée avec une variété d'olives du Gard, cette huile d'olive vierge-extra, pressée à froid, offre des arômes de prune et un piquant légèrement poivré. Pour vos rosettes provençales ! La bouteille de 50 cl, maison Cauvin : 9,95€. En épicerie fine et GMS - www.huilecauvin.com

SHOPPING PAPILLES



FÊTE DE LA FIGUE À CAROMB
 Le dimanche 17 juillet 2011, la Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb organise la 50^e Fête de la Figue à Caromb. Pour l'occasion, les producteurs de figues et les papeteries vous invitent à découvrir la figue fraîche ou cuisée par les Chefs de l'association « Les Disciples d'Escoffier ». En même temps, le village de Caromb accueille 90 exposants (oléiculteurs, viticulteurs, artisans des métiers de bouche, artistes, artisans d'art avec les Arts 3 60/60), afin que chacun passe une excellente journée. Tout en se régaler de figues fraîches ou transformées et de nombreuses autres spécialités du terroir. Les figues de Caromb, particulièrement délicieuses, sont renommées pour leurs arômes et leur pulpe colorée riche de bienfaits nutritionnels. Elles se récoltent de début juillet à fin août. Vous pourrez les trouver chez les meilleurs primeurs. *Pour en savoir plus : Office de Tourisme Caromb - Tél. 04 90 82 96 21 - Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb - www.confreriefigue-caromb.com



CUISINE Plaisir 09



Août 2011

Cuisine et Vins
de France

Médailles gourmandes

Chaque année, le Concours général agricole (CGA) prime plus de 1 000 produits et 3 600 vins. Les producteurs des produits médaillés peuvent les proposer à la vente sur www.concours-agricole.com/boutique. C'est le producteur qui expédie les produits, les frais de port sont répartis par le CGA et il y a des produits différents sur la commande. En juillet, plus de 200 produits primés étaient déjà proposés : les picholines de l'Quilbo (3,58 € le bocal de 200 g, vente par 15), la crème de figue d'Eyguelle (10,70 € la bouteille), la bière blanche du Mont-Blanc brassée à l'eau des glaciers du Mont-Blanc (35,88 € les 24 x 33 cl)...



Régal

UN SITE

Les produits médaillés

Fantastique ! Tous les produits médaillés du **Concours général agricole** du Salon de l'Agriculture peuvent désormais être commandés en ligne, sauf les bâtons de concours, bien sûr.



Terres des Savoie
Paysans de la Loire
L'Ain Agricole

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE / La boutique en ligne du concours général agricole est ouverte depuis quelques semaines pour permettre d'acheter les meilleurs produits de la gastronomie française toute l'année.

Les produits récompensés sont disponibles sur Internet

Les produits primés lors du concours général agricole sont maintenant réunis dans une boutique en ligne accessible par Internet tous les jours et à toute heure. Depuis mai 2011, le concours général agricole ouvre une vitrine permanente sur ce que le terroir français propose de meilleur. Ce concours constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits labellés et les vins. Se déroulant chaque année lors du Salon international de l'agriculture, il décerne des médailles d'or, d'argent, de bronze à plus de 1 000 produits et plus de 3 600 vins. Parce que le concours général agricole est organisé sous le contrôle de l'État et obéit à un processus rigoureux de présélection et de sélection, le concours général agricole est reconnu pour son impartialité et la va-

leur des résultats. En effet, chaque année, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation définit les règles du concours et les services extérieurs du ministère (DDT) contrôlent la collecte des échantillons de produits.

Avis aux amateurs

Les fins gourmets et les amateurs de gastronomie pourront trouver et acheter en ligne les produits primés du concours général agricole comme des apéritifs, armagnac, bières, cidres et poirés, eaux-de-vie, liqueurs, vins de liqueur, vins, jus de fruit, foie gras, magret, rillettes, etc. Les internautes peuvent également découvrir les produits via un classement par région. Pour les candidats, participer au concours général agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du



Le site Internet du concours général agricole propose plusieurs centaines de produits primés.

grand public. C'est maintenant bénéficier d'un nouveau canal de diffusion via le site Internet. Chaque mois, un des agriculteurs primés fera l'objet d'un portrait. ■

C.P.



Septembre 2011

**Cuisine
Actuelle**

21 250
médailles d'or

Chaque année, lors du Salon de l'agriculture, des jurys professionnels impitoyables décernent des médailles d'or aux meilleures productions du terroir français. Si certains produits laitiers ou vins sont facilement accessibles, d'autres sont trop souvent introuvables. La création d'un site marchand du Concours Général Agricole y remédie enfin.



Médaille d'or
Cette huile d'olive, travaillée comme un grand cru au cœur des Baux de Provence, a reçu la plus haute distinction du Concours général agricole. Huile d'olive La lieutenant, à partir de 16,90 € les 75 cl.

Gault Millau Magazine



E-boutique

Le meilleur du terroir français est en ligne ! Les produits médailles, primés, sont accessibles sur www.concours-agricole.com/boutique

Octobre 2011

Nous Deux Hors Série Cuisine

sur Internet

BON PLAN

Vous prévoyez dès maintenant de vous approvisionner pour les fêtes de fin d'année ? Le site www.concours-agricole.com/boutique propose la vente directe de tous les produits médaillés au Concours général agricole, avec d'excellents rapports qualité-prix : magrets séchés, foies gras, rillettes de canard, apéritifs et vins de toutes les régions de France vous sont proposés. Ces derniers sont accompagnés de conseils pour bien les marier avec les mets. En somme, l'excellence française en matière de gastronomie à portée de clic.

**France
Dimanche**

Valeur sûre



Le Concours général agricole vient de lancer une boutique sur Internet pour les produits médaillés régionaux, gage de qualité de nos régions françaises. A découvrir par exemple, ce foie gras entier de canard de la ferme d'Empluhaut, dans le Gers, préparé dans le plus pur respect des traditions.

• 37 €. www.concours-agricole.com/boutique.

Novembre 2011

Miamz
(blog)



Novembre 2011

L'Indépendant du Louhannais
 29 nov 2011

Concours général agricole de Paris : les produits du terroir aussi !



Les produits laitiers nationaux font notamment partie du concours général agricole.

Quand on parle du concours général agricole de Paris, on pense immédiatement au concours des animaux ou bien encore à celui des vins. Et bien les produits du terroir participent eux aussi à la compétition !

En effet, depuis 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français afin d'encourager la recherche de la qualité et stimuler la concurrence au sein de la production. C'est un véritable ambassadeur de la richesse et de la qualité de notre patrimoine.

21 catégories

Le concours des produits est subdivisé en 21 catégories : volailles abattues, découpes de volailles, apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, eaux-de-vie, huiles de noix, huîtres, jus de fruits, miels et hydromels,

piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras, produits laitiers exports, produits laitiers nationaux, produits oléicoles, rhums et punches, truites fumées, vanille, vins de liqueur.

Quelques chiffres sur l'édition 2011 : 4 021 produits d'origine fermière, artisanale ou industrielle, présentés par 1 506 candidats, plus de 2 000 jurés, gastronomes avertis et professionnels représentant l'ensemble de la filière, de la production à la distribution et 1 087 produits médaillés !

Mais au fait, pourquoi participer à ce concours ? 5 bonnes raisons peuvent motiver le producteur ou le transformateur à monter ses produits à Paris : confronter ses produits à ceux de ses concurrents, obtenir un avis de professionnels et ainsi continuer à parfaire sa production, faire découvrir ses produits à la presse et aux

acheteurs, valoriser ses produits auprès des consommateurs, et enfin renforcer l'image de l'entreprise en interne et la motivation des équipes.

Et la Saône-et-Loire dans tout ça ? L'an dernier, 12 producteurs ont présenté quelque 27 produits en volailles abattues, eaux-de-vie, jus de fruits, miels et hydromels, produits laitiers nationaux. Le palmarès ? 4 médailles d'argent (fromage de chèvre AOC Charolais et AOC Mâconnais, autre fromage de chèvre, poulet de Bresse AOC).

La Chambre d'Agriculture encourage et accompagne le développement et la promotion des produits du terroir. Pour la troisième année consécutive, elle assurera l'échantillonnage et le scellé des produits avant l'expédition au Concours.

L'édition 2012 est déjà close, préparez-vous pour 2013 !

Rens. 03 85 29 56 24. Pour en savoir plus : www.cga-paris.com

Novembre 2011

Saveurs
HS Spécial Fêtes



Régal n°44

CAHIER CONSO MES COURSES DE NOËL

TEXTE ESTERELLE PAVANY

Les spécialités de Noël

Allez, on va pas se gêner ! Les autres aussi ont des coutumes drôlement bonnes, on leur pique et on se régale. Happy Christmas !

CHASSEUR FRANÇAIS

MÉDAILLE D'OR
Foie gras au torchon
de la Maison Godard
 Trente-deux fois médaillée pour ses foies gras au Concours général agricole, la Maison Godard propose des foies éveinés à la main, assaisonnés en suivant une recette traditionnelle puis cuits à basse température. Celui que nous avons dégusté a été poché et mi-cuit dans un bouillon de volaille.
 Prix: 53,60 € les 450 g. Maison Godard tél 05.65.45.03.97, www.foie-gras-godard.fr




LE FOIE GRAS DE CANARD

Pas une table de fêtes sans lui. On le déguste avec du pain au levain ou de la brioche. Et cette année, on l'accompagne d'une salade tiède de coeurs d'artichaut.

L'extra bon : dans le Gers, celui de la Ferme d'Empluhaut, médaille d'or du Concours général agricole (19 € les 180 g).

Le grand luxe : un foie gras frais de mulard d'Andignac, fournisseur de Ducasse, Troisgros et Robuchon.

Décembre 2011

France 24
 10/12/11

The screenshot shows the France 24 website interface. At the top left is the France 24 logo with the tagline 'L'ACTUALITÉ INTERNATIONALE 24H/24'. A navigation bar contains various regional and thematic links: 'À LA UNE', 'FRANCE', 'AFRIQUE', 'MOYEN-ORIENT', 'EUROPE', 'AMÉRIQUES', 'ASIE-PACIFIQUE', 'OBSERVATEURS', 'MÉTÉO', 'ÉCO/TECH', 'SPORTS', 'CULTURE', 'SANTÉ', 'PLANÈTE', 'REPORTAGES', 'ÉMISSIONS', 'BLOGS', 'MOBILE', 'VOYAGES'. A search bar is located on the right of the navigation bar.

The main content area features an article titled 'Les médailles gourmandes'. The article text reads: 'Chaque année, le Concours Général Agricole récompense avec des médailles d'or, d'argent et de bronze, des producteurs agricoles et viticoles. Ce label est décerné à un produit pour ses qualités olfactives et gustatives, les dégustations se font à l'aveugle par un jury de professionnels et de consommateurs avertis.' To the left of the text is a video player showing a selection of agricultural products.

On the right side of the page, there is a 'Regarder FRANCE 24' button and a 'Recommander' button. Below the article, there is a section titled 'Les combattants du « commando invisible » sortent de l'ombre' with a video thumbnail. At the bottom of the page, there is a Chrome browser notification: 'La rapidité sur Internet avec Chrome'.



Décembre 2011

Site officiel
Ministère
de l'Agriculture

alimentation.gouv.fr **BOURSE AUX DONNS**

Événements
Prix d'excellence du Concours général agricole - les lauréats

PARIS 2012 PRIX D'EXCELLENCE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Le site du Prix d'Excellence est consacré aux produits, notamment aux produits bio et aux produits locaux. Les produits sont sélectionnés par un jury d'experts et les lauréats sont récompensés par un prix d'excellence. Les produits sont sélectionnés par un jury d'experts et les lauréats sont récompensés par un prix d'excellence.

Infos du jour

- Les tendances nutritionnelles de 2012
- Un calendrier agricole
- C'est l'heure de la graine
- 200 ans pour la betterave à sucre
- "Bio Normandie"
- Appel à la Rénovation



Décembre 2011

LSA
21/12/11

La marque Père Dodu reçoit le prix d'excellence 2012 au concours général agricole

Le Groupe Doux, à travers sa marque Père Dodu, a reçu ce jour des mains du représentant du Ministre de l'Agriculture, Bruno Lemaire, le prix d'excellence 2012 au concours général agricole. Le Groupe Doux est la seule entreprise avicole à être primée en 2012 parmi une trentaine de lauréats. Ce prix d'excellence récompense la régularité de la marque dans la qualité de ses produits en certifiant notamment le respect de bonnes conditions d'élevage et de production ainsi que les qualités gustatives des produits. Il est décerné à l'entreprise ayant obtenu le meilleur ratio nombre de médailles obtenues/nombre de produits inscrits sur les 3 dernières années au Concours Général Agricole de Paris. Depuis 2007, Père Dodu a été récompensé par 5 médailles (dont 4 Médailles d'Or) au concours général agricole de Paris avec sa gamme « Le Choix du Chef » (poulet entier et découpes). Le poulet entier « Le Choix du Chef » de Père Dodu bénéficie aujourd'hui d'une part de marché de 25,2%.

Frigo&Co.com





Décembre 2011

Le Télégramme.com

20/12/11

Aujourd'hui, le groupe Doux, à travers sa marque "Père Dodu", a reçu, des mains du représentant du ministre de l'Agriculture, le Prix d'excellence 2012 au Concours général agricole. Il est ainsi la seule entreprise avicole à être primée parmi une trentaine de lauréats d'autres filières.

"Ce Prix d'excellence récompense la régularité du groupe Doux et de sa marque "Père Dodu" dans la qualité de ses produits, en certifiant, notamment, le respect de bonnes conditions d'élevage et de production, ainsi que les qualités gustatives des produits", est-il indiqué dans un communiqué.



30/12/11

En bref Heiligenstein Christian Dock, prix d'excellence

Le concours général agricole a remis ses prix d'excellence 2012, qui récompensent non pas des produits mais des producteurs. En l'occurrence ceux qui ...

Accès abonné : <http://www.dna.fr/economie/2011/12/29/heiligenstein-christian-dock-prix-d-excellence>

Notre Temps





Décembre 2011

Acheter des vins et des champagnes médaillés

Par ogaboutique

A la recherche de vins et/ou de champagnes médaillés au **Concours Général Agricole**, découvrez la Boutique en ligne du **Concours Général Agricole**.



Le **Concours Général Agricole** récompense chaque année de très nombreux vins et champagnes de qualité, produit en France. L'ensemble des vins sont goûtés et récompensés par un jury de professionnels et de consommateurs avertis parmi lesquels des sommeliers ou encore des oenologues. Les vins médaillés sont un gage de qualité, parmi les nombreux vins présents sur le marché.

La Boutique en ligne vous permet d'acheter directement auprès des producteurs leurs vins et leurs champagnes médaillés. Vous avez accès à de très nombreuses références parmi les nombreuses régions viticoles françaises, avec des vins de Bordeaux, des vins de la Vallée du Rhône par exemple. L'achat de vin médaillé est maintenant à portée de clic.

Vous découvrirez également de nombreux champagnes brut, blanc de blancs ou encore rosé qui ont tous obtenus une médaille au **Concours Général Agricole**.

France Guyane
23/12/11

FRANCE-GUYANE
www.franceguyane.fr

Mardi, 10 janvier 2012 - 04h 07h55 / Paris 11h55

Rechercher

identifiant (adresse email)
Toutes nos formules
Mot de passe oublié

Mémoriser

Carnaval 2012 : retrouvez le programme !
Retrouvez ci-dessous le programme du carnaval de cette année de l'Union Régionale des

Accueil **Actualité** **Journal** **Loisirs** **Pratique** **Annonces** **Opinions** **DOM** **Out**

Faits divers / Justice • Economie / Consommation • Vie locale • Société / Social / Emploi • Politique • Sports • Education / Santé / Environnement • Culture et Patrimoine • France • International

Résultats de votre recherche "concours général agricole"

7 éléments publiés avec le(s) mot(s) ou expression(s) " concours général agricole

- Deux médailles pour la Belle Cabresse**
23/02/2011
La Rhumerie Saint-Maurice a décroché, hier à Paris, deux médailles dans le cadre du concours général agricole qui met en compétition les meilleurs produits des régions. La Guyane avait présenté deux rhums qui ont chacun été primés : le rhum blanc obtient la médaille d'argent alors que

Décembre 2011



21/12/11

Ouest France
 20/12/11

Châteaulin. Le groupe Doux récompensé par un prix d'excellence au concours général agricole
 4 novembre mardi 31 décembre 2011

Le Groupe Doux, à travers sa marque Père Doux, a reçu le mardi 19 décembre des mains du représentant du ministre de l'Agriculture, Simon Louvet, le Prix d'Excellence 2011 au Concours général agricole. « Ce prix d'Excellence récompense la régularité du Groupe et de sa marque Père Doux dans la qualité de ses produits en certifiant notamment le respect de bonnes conditions d'élevage et de production ainsi que les qualités gustatives des produits », se réjouit le groupe dans un communiqué.

Deux prix d'excellence à Paris pour les gersoises agricoles

Le Gers est né en 1963, dans le sud-ouest de la France, en tant que premier élevage de gersoises. La gersoise est une race de gersoises créée par le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation de deux producteurs de notre département au sein du concours des Prix d'Excellence. Créé en 2000, le Prix d'Excellence est une distinction officielle, la plus haute du secteur. Le Concours Général Agricole organisé sous le contrôle de l'Etat et qui, depuis 1870, sélectionne et récompense les meilleurs produits de nos territoires. Les Prix d'Excellence sont la reconnaissance des bons résultats obtenus au cours des trois années précédentes. Hier, dans la salle de la mairie de Paris, 45 gersoises, 15 gersoises, 15 gersoises, 15 gersoises représentèrent les divers secteurs de l'agriculture gersoise. Vincent Fournier, le directeur général de France 2 qui tient la tête de la gersoise, a été appelé dans la catégorie produits de viande de porc pour sa gersoise produite dans les conditions de production et est conservée à la ferme depuis deux ans. De septembre à mai, il gère au sein d'un élevage consacré par semaine. L'élevage et la fabrication de ces produits se font à la ferme. Depuis 2009 il a été primé chaque année pour son foin gris et son foin de printemps. Dans la catégorie viande de porc c'est l'élevage de Saint-James de Gers qui a été récompensé pour son foin gris et son foin de printemps. Observer des récompenses de cette communication et dans la catégorie viande de porc, à l'occasion de l'élevage pour son foin gris et son foin de printemps est très motivant pour continuer à promouvoir nos produits et l'image du Gers.

Décembre 2011

L'Alsace.fr
 23/12/11

The screenshot shows the L'Alsace.fr website interface. At the top, there is a navigation bar with the site logo, a search bar, and various menu items like 'Actualités', 'Région', 'France-Monde', 'Sport', 'Loisirs', 'Vidéo', 'L'Alsace', 'Carnets', 'Nos Annuaires', 'Avis de décès', 'Boutique', and 'Voyages'. The main content area features a news article titled 'Viticulture Un prix d'excellence pour Christian Dock, à Heiligenstein'. The article includes a large orange number '9556' representing the number of houses for sale, and a 'lookkaz' logo. The text of the article describes the award and the family's winery. On the right side, there are several widgets: 'Consulter également les tags' (Actualité, Alsace), 'Tags favoris', and a list of real estate listings with photos and brief descriptions.

Décembre 2011

Agro-media.fr

agro-media.fr
 Le fil d'info de l'Agroalimentaire
 Publié sur agro-media.fr (<http://www.agro-media.fr>)

Le Prix d'Excellence 2012 du CGA pour Père Dodu.

Publié le 22 décembre 2011
 Marketing & Communication

Cette année, le **Prix d'Excellence 2012 du Concours Général Agricole** a été attribué à l'entreprise agroalimentaire **Doux**. Ce prix vient récompenser la **marque Père Dodu** du **groupe industriel volailler**, et grâce à la régularité du Groupe et de sa marque dans la qualité de ses produits en certifiant notamment le respect des bonnes conditions d'élevage et de production, ainsi que les qualités gustatives du produit.

Le **Groupe Doux** sera donc le seul représentant de la **filière avicole** à être primé au **20^e du Concours Général Agricole** et ce parmi une trentaine de la reste d'autres filières.

Le **Prix d'Excellence** est décerné à l'entreprise qui détient le meilleur ratio nombre de médailles obtenues / nombre de produits inscrits lors des trois dernières éditions du **Concours Général Agricole**. Ainsi, depuis l'édition 2007, la gamme « **Le Choix du Chef** » de **Père Dodu** (poulet entier et découpés) s'est vue remettre 5 médailles sur 4 en Or.

Le **groupe agroalimentaire Doux** explique dans un communiqué : « l'attribution de ce prix valide aussi le travail quotidien des équipes, à tous les niveaux du processus de production, et le choix d'une **filière 100% Intégrée**, de l'œuf à l'assiette, qui garantit une qualité et une traçabilité optimum des produits à travers notamment :

- une **alimentation 100% végétale** développée dans nos propres usines d'aliment ;
- des volailles élevées dans le Grand Ouest de la France par plus de 800 éleveurs partenaires, dans le respect d'une **charte sanitaire et environnementale mise en place dès 1999** »

Décembre 2011

applied for foreach)) In /home/taggyo/www/index.php on line 3040

► trouver

TAGGYO
 un guide web simple et efficace

► proposer un site

• Boutique en ligne du Concours Général Agricole

• Découvrez le projet **Google+** et partagez le Web comme vous le vivez !
 Recommandez y 

La Boutique en ligne du Concours Général Agricole vous permet d'acheter directement auprès des producteurs les produits médailles au Concours Général Agricole.

Organisé durant le Salon International de l'Agriculture le Concours Général Agricole de Paris récompense l'ensemble de la filière agricole française pour l'excellence de ses produits et de ses animaux.

Vous retrouverez sur la Boutique en ligne de nombreux foies gras de canard et d'oie, de l'huile d'olive de Provence, desillettes, de la lapenade et bien d'autres très bons produits.

Votre stand sur mesure www.taggyo.com
 Conception 3D, conseil, gestion, fabrication, montage, stockage.

Ventes privées Suisse www.suisse.ch
 Des produits de marque, des réductions jusqu'à 80% !

Promo-Stand www.promostands.com
 Vos matériels d'exposition à prix promo !

La culture de l'Olivier www.turcasalibio.com/fr
 L'Olivier à travers 6000 années d'histoire: venez nous voir!

                            

Janvier 2012



03/01/2012

Accueil • Actualités • Culture • Prix d'excellence 2012 pour la distillerie Saint-Maurice

News Culture PARTAGER L'ARTICLE: Facebook Twitter LinkedIn

Prix d'excellence 2012 pour la distillerie Saint-Maurice

par esprit.caraibes, le 03 Janvier 2012



Unique productrice de rhum en Guyane, la distillerie de Saint-Maurice a été récompensée peu avant Noël du prix d'excellence du concours général agricole.

Pour la troisième fois en quatre ans, les rhums de la distillerie Saint-Maurice sont récompensés par le concours général agricole. Lors de la remise des récompenses au ministère de l'Agriculture, Emest Péruot, patron de la distillerie a déclaré : « Depuis quatre ans, on a pris l'habitude d'avoir le prix d'excellence. On a eu le prix en 2009, en 2011 et en 2012. C'est une grande satisfaction, mais surtout encore par une méthode artisanale et le rhum est encore fait manuellement. C'est un dur labeur, mais nous sommes satisfaits de ce que nous faisons. On espère se développer sur le marché national, mais aussi garder un marché de niche, et créer

La grande distributeur »

Cette année, c'est pour son rhum blanc. La belle cazezra 50%, et son rhum vieux de plus de 4 ans. La Guyanaise que la distillerie a été honorée.

Afin de répondre à une demande grandissante la distillerie familiale prévoit le rachat en plus d'un plan de modernisation qui durera jusqu'en 2014 afin d'absorber l'écofact de 2 000 hectolitres par an. « Sa réussite est de garder une production familiale et avec en plus d'être faite avec respect et exigence. M. Péruot

Source photo : <http://esprit.caraibes.com>



TAGS

Beit le républicain... 941 012 17 de par... Rat infante privée... Mensuel d'Avril



Janvier 2012

Femme Majuscule
Janvier – Février 2012



**Produits
médaillés en
ligne** Depuis le dernier
salon de l'Agriculture
(la prochaine édition aura lieu
cette année à Paris, porte de
Versailles, du 25 février au 4 mars),

vous pouvez acheter et vous faire livrer plus de 1 000
produits et 3 600 vins primés au [Concours général agricole](http://www.concours-agricole.com/boutique)
médaillés de bronze, d'argent ou d'or directement auprès
des producteurs sur www.concours-agricole.com/boutique.

Prix d'Excellence 2012 du Concours Général Agricole

Actualité



13/01/12



Chaque année, le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation honore de Prix d'Excellence les lauréats du **Concours Général Agricole**.

Ces prix récompensent à juste titre des hommes et des femmes de talent pour leur savoir faire dans différents domaines agro-alimentaires.

Ils font la valeur ajoutée de la France et accompagnent en positif la balance des paiements.

Le **Concours Général Agricole** créé en 1870 est un événement historique et une institution nationale. Chaque année des médailles d'or, argent, bronze sont délivrées valorisant les produits du terroir français de toutes catégories. Ils sont jugés sévèrement lors de ce Concours et s'apprécient sur des critères organoleptiques grâce à une grille d'évaluation et aussi une formation préalable récemment instituée pour les futurs jurés. Ce Concours représente ainsi un tremplin pour les produits du terroir.



Janvier 2012



14/01/12

Profitez de la Chandeleur avec les produits médaillés du Concours Général Agricole

Par ogaboutique

Difficile de passer à côté des crêpes pour la Chandeleur. La Boutique en ligne du **Concours Général Agricole** vous propose une recette originale de crêpes à la Vanille de Tahiti.

Facile à réaliser, cette recette de crêpes à la Vanille est une invitation au voyage via la vanille de Tahiti et son parfum si spécifique. Les gousses de Vanille de Tahiti d'Alain Abel ont obtenu trois médailles au **Concours Général Agricole** lors des dernières années. Vous pourrez consommer ses crêpes simplement avec du sucre ou les garnir avec du miel ou de la confiture.

Nous vous recommandons d'accompagner ces crêpes à la Vanille avec un cidre brut ou un jus de pommes artisanal. L'association des 2 saveurs n'est plus à prouver et fait des merveilles. Le cidre brut Bio que nous avons sélectionné est produit juste à côté du Mont-Saint-Michel.