

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2008



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Eure (27)

Date d'édition : 14/04/2008

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :




- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).





Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI


Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Haute-Normandie
Eure (27)

Boisemont

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

 **Doré Eric**

Le Pressoir d'or

Saint Jean de Frenelles
27150 Boisemont

☎ 02 32 69 41 25

☎ 02 32 69 43 17

✉ earldore@wanadoo.fr

🌐 www.pressoirdor.com



Cidre fermier produit en Normandie
demi-sec

 **Doré Eric**

Le Pressoir d'or

Saint Jean de Frenelles
27150 Boisemont

☎ 02 32 69 41 25

☎ 02 32 69 43 17

✉ earldore@wanadoo.fr

🌐 www.pressoirdor.com



Cormeilles

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC Hors d'Age (comptes plus
de 10)

 **SAS Distillerie Busnel**

échantillon edv-027-00010

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

☎ 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



 **SAS Distillerie Busnel**

échantillon edv-027-00009

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

☎ 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Calvados Pays d'Auge AOC VSOP

 **SAS Distillerie Busnel**

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

☎ 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Calvados Pays d'Auge AOC Hors d'Age
(comptes plus de 10)

 **SAS Distillerie Busnel**

échantillon edv-027-00012

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

☎ 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



 **SAS Distillerie Busnel**

échantillon edv-027-00011

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

☎ 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Flipou

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS OU YOGHOURTS

Yaourt aux fruits

 **Ferme des Peupliers**

*Ferme des Peupliers (framboise) -
framboise - 3,8% m.g. - 125 g*

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



AUTRES LAITS

Lait gélifié - aromatisé

 **Ferme des Peupliers**

*Ferme des Peupliers (café) - 2,5% m.g. -
125 g*

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ivry la Bataille

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC Hors d'Age (comptes plus
de 10)

 **Calvados Morin**

10 rue d'Ezy
BP 4
27540 Ivry la Bataille

☎ 02 32 36 40 01

☎ 02 32 36 69 63

✉ calvadosmorin@tiscali.fr

🌐 www.calvadosmorin.com



Calvados Pays d'Auge AOC Hors d'Age
(comptes plus de 10)

 **Calvados Morin**

10 rue d'Ezy
BP 4
27540 Ivry la Bataille

☎ 02 32 36 40 01

☎ 02 32 36 69 63

✉ calvadosmorin@tiscali.fr

🌐 www.calvadosmorin.com



Saint Ouen du Tilleul

POMMEAU

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

Pommeau de Normandie AOC (3 ans et
plus)

 **Domaine des Hauts Vents**

Impasse des Hauts Vents
27670 Saint Ouen du Tilleul

☎ 02 35 81 53 77

☎ 02 35 81 10 67

✉ contact@leshautsvents.com

🌐 www.meshautsvents.com



Haute-Normandie Eure (27)

Tilly


CIDRES ET POIRÉS


CIDRES FERMIERS


Cidre fermier produit en Normandie
demi-sec

 **Galmel Michel**

Ferme des Ruelles
27510 Tilly

 02 32 52 74 61

 02 32 53 46 71

 michel.galmel@wanadoo.fr



Vraiville


CIDRES ET POIRÉS


CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

 **Lelieur Charles**

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville

 02 32 50 61 84

 02 32 50 57 44




EAUX DE VIE


CALVADOS AOC

Calvados AOC VSOP

 **Lelieur Charles**

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville

 02 32 50 61 84

 02 32 50 57 44

