

**PALMARES**  
**DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE**  
**2008**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

Département : Manche (50)

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

## Basse-Normandie Manche (50)

### Agon Coutainville


#### HUÎTRES

#### HUÎTRES DE NORMANDIE

#### Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 **Quétier Georges**

21 rue du Sémaphore  
50230 Agon Coutainville

 02 33 47 01 77



### Blainville sur Mer


#### HUÎTRES


#### HUÎTRES DE NORMANDIE

#### Huîtres creuses Fines de Normandie

 **EARL Lafosse**


5,6 la Cabanor  
50560 Blainville sur Mer


 02 33 07 07 34

 02 33 07 07 34

 **Le Pasteur Pascal**


Cabanor 17  
50560 Blainville sur Mer


 02 33 07 74 38

 02 33 07 80 70

 **SCEA les Vergers Ostréicoles de Normandie**

La Pichardière  
50560 Blainville sur Mer

 02 33 47 26 87

 02 33 47 84 48

### Chef du Pont

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### FROMAGES FRAIS


#### Fromage frais plus de 82 % d'eau


 **Isigny Sainte Mère**

*Isigny Sainte-Mère - Pasteurisé - 40% m.g. - 500 g*

Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont

 02 31 51 33 33

 02 32 41 40 17


 www.isigny-ste-mere.com





 **Isigny Sainte Mère**

*Isigny Sainte-Mère - Pasteurisé - 20% m.g. - 500 g*

Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont

 02 31 51 33 33

 02 32 41 40 17

 www.isigny-ste-mere.com





#### Fromage frais faisselle


 **Isigny Sainte Mère**

*Isigny Sainte-Mère - Pasteurisé - 40% m.g. - 500 g*

Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont

 02 31 51 33 33

 02 32 41 40 17

 www.isigny-ste-mere.com





#### Fromage frais aux fruits


 **Isigny Sainte Mère**

*Isigny Sainte-Mère (fraise) - fraise - Pasteurisé - 25% m.g. - 200 g*

Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont

 02 31 51 33 33

 02 32 41 40 17

 www.isigny-ste-mere.com




#### FROMAGES À PÂTE PRESSÉE NON CUITE


#### Saint-Paulin


 **Isigny Sainte Mère**

*Isigny Sainte-Mère - Thermisé - 50% m.g. - 1,8 kg*

Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont

 02 31 51 33 33

 02 32 41 40 17

 www.isigny-ste-mere.com



### Condé sur Vire

#### CIDRES ET POIRÉS

#### CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE


#### Cidre pasteurisé doux


 **Cidrierie du Val de Vire**

Mont-Saint-Michel - Val de Vire - Baron Noir

BP 2

50890 Condé sur Vire

 02 33 06 66 61

 02 33 55 27 84

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL


#### BEURRES EXTRA-FINS ET FINS


#### Beurre extra-fin et fin non salé

 **ELVIR**

*Beurre gastronomique doux Elle et Vire - 82% m.g.*

Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire

 02 33 06 65 00

 02 33 06 67 96

 fabienne.lefrancois@elvir.fr


#### AUTRES BEURRES


#### Beurre salé (autre)

 **ELVIR**

*Beurre Tendre demi-sel Elle et Vire - 80% m.g.*

Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire

 02 33 06 65 00

 02 33 06 67 96

 fabienne.lefrancois@elvir.fr


#### CRÈMES PASTEURISÉES


#### Crème pasteurisée -ensemencée - maturée

 **ELVIR**

*Crème entière épaisse Elle et Vire - 30% m.g.*

Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire

 02 33 06 65 00

 02 33 06 67 96

 fabienne.lefrancois@elvir.fr



## Basse-Normandie Manche (50)

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### CRÈMES STÉRILISÉES UHT

##### Crème stérilisée UHT - légère - non ensemencée - non maturée



*Cuisson et Liaison Elle et Vire - 12% m.g.*

Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire

☎ 02 33 06 65 00

☎ 02 33 06 67 96

✉ fabienne.lefrancois@elvir.fr



*Crème légère Elle et Vire - 12% m.g.*

Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire

☎ 02 33 06 65 00

☎ 02 33 06 67 96

✉ fabienne.lefrancois@elvir.fr

### Isigny le Buat

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### BEURRES EXTRA-FINS ET FINS

##### Beurre extra-fin et fin non salé



*Président doux - 82% m.g.*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

##### Beurre extra-fin et fin salé



*Président demi-sel - 80% m.g.*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

#### AUTRES BEURRES

##### Beurre non salé (autre)



*Beurre Président Campagne doux - 82% m.g.*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr



*Beurre tendre Président doux - 82% m.g.*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

##### Beurre salé (autre)



*Motte Président aux grains de sel d emer - 80% m.g.*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

### La Haye Bellefonds

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### CRÈMES

##### Crème crue



*L'Hôtel Valois - 50% m.g.*

L'Hôtel Valois  
50410 La Haye - Bellefonds

☎ 02 33 61 20 44

☎ 02 33 61 11 71

✉ hardel-s@orange.fr

### Lessay

### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### CRÈMES PASTEURISÉES

##### Crème pasteurisée - ensemencée - maturée



*Réo - le Gaslonde - Val d'Ay - 42% m.g.*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



### FROMAGES FRAIS

#### Fromage frais



*Le Gaslonde - Réo - Val d'Ay - Pasteurisé - 40% m.g.*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



*Le Gaslonde - Réo - Val d'Ay - Pasteurisé - 40% m.g.*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



### FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

#### Camembert de Normandie laitier AOC



*Réo - le Gaslonde - Val d'Ay - Th Réaux - Cru - 45% m.g. - 250 g*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



#### Camembert (autre)



*Maître Fromager - Cru - 45% m.g. - 250 g*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



Basse-Normandie  
Manche (50)

## Martigny

## JUS DE FRUITS

## PRODUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS

## Cocktail de jus de fruits

 SCEC Orvain

Pomme-cassis  
La Gravelle  
50600 Martigny  
☎ 02 33 48 03 64  
📠 02 33 48 03 64

 SCEC Orvain

Pomme-orange  
La Gravelle  
50600 Martigny  
☎ 02 33 48 03 64  
📠 02 33 48 03 64

 SCEC Orvain

Pomme-poire  
La Gravelle  
50600 Martigny  
☎ 02 33 48 03 64  
📠 02 33 48 03 64



## Saint Martin le Hebert

## PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

## RILLETTES

## Rillettes de canard

 EARL Elevage de la Frasierie

Hameau Lelaidier  
50260 Saint-Martin le Hebert  
☎ 02 33 41 93 85  
📠 02 33 41 93 85



## Sainte Cécile

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

## Coulommiers laitier

 Société Fromagère de Sainte-Cécile

Président Campagne - Pasteurisé - 52%  
m.g. - 350 g

L'Acherie  
50800 Sainte Cécile  
☎ 02 33 90 52 00  
📠 02 33 90 52 29

## Sottevast

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## BEURRES AOC

## Beurre d'Isigny AOC non salé

 Maîtres Laitiers du Cotentin

250 g  
Route de Valognes  
BP 102  
50260 Sottevast  
☎ 02 33 21 75 75  
📠 02 33 21 75 01  
📧 mlc@maitres-laitiers.fr

## Beurre d'Isigny AOC salé

 Maîtres Laitiers du Cotentin

250 g  
Route de Valognes  
BP 102  
50260 Sottevast  
☎ 02 33 21 75 75  
📠 02 33 21 75 01  
📧 mlc@maitres-laitiers.fr

## CRÈMES

## Crème Isigny AOC

 Maîtres Laitiers du Cotentin

50 g  
Route de Valognes  
BP 102  
50260 Sottevast  
☎ 02 33 21 75 75  
📠 02 33 21 75 01  
📧 mlc@maitres-laitiers.fr

## Sotteville

## APÉRITIFS

BOISSON ALCOOLISÉE  
AROMATISÉE AUX NOIXBoisson alcoolisée aromatisée au Noix -  
Spiritueux SARL Théo Capelle

Cotentinois  
1 le Haut de la Lande  
50340 Sotteville  
☎ 02 33 04 41 17  
📠 02 33 04 58 32  
📧 theo-capelle@wanadoo.fr



## EAUX DE VIE

## CALVADOS AOC

## Calvados AOC VSOP

 SARL Théo Capelle

1 le Haut de la Lande  
50340 Sotteville  
☎ 02 33 04 41 17  
📠 02 33 04 58 32  
📧 theo-capelle@wanadoo.fr

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

1 le Haut de la Lande  
50340 Sotteville  
☎ 02 33 04 41 17  
📠 02 33 04 58 32  
📧 theo-capelle@wanadoo.fr



## POMMEAU

## POMMEAU DE NORMANDIE AOC

## Pommeau de Normandie AOC (2 ans)

 SARL Théo Capelle

1 le Haut de la Lande  
50340 Sotteville  
☎ 02 33 04 41 17  
📠 02 33 04 58 32  
📧 theo-capelle@wanadoo.fr



## Tessy sur Vire

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## CRÈMES

## Crème crue

 EARL de la Bottinière

Simon - 50% m.g.  
La Bottinière  
50420 Tessy sur Vire  
☎ 02 33 56 36 50  
📠 02 33 56 12 57

