

PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2008



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Orne (61)

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 Orne (61)

Briouze

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

Camembert (autre)

Gillot SAS

Petit Normand - Cru - 45% m.g. - 250 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Bertrand Père et fils - 45% m.g. - 265 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

Fromagerie Bertrand Père et Fils

Route de Vire
14350 La Graverie
☎ 02 31 67 74 89
☎ 02 31 67 17 98



FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE LAVÉE

Pont l'Evêque laitier AOC

Gillot SAS

Gillot - 45% m.g. - 360 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

AUTRES FROMAGES À PÂTE MOLLE

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie (autre)

Gillot SAS

Fin Normand - Pasteurisé - 45% m.g. - 250 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Domaine Saint-Hilaire - 45% m.g. - 250 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

Camembert de Normandie laitier AOC

Gillot SAS

Marie Harel
Marie Harel - Cru - 45% m.g. - 275 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

Camembert (autre)

Gillot SAS

Petit Normand - Cru - 45% m.g. - 250 g

BP 26
61220 Briouze
☎ 02 33 62 14 00
☎ 02 33 66 38 70

📧 m.jouguet@fromageriegillot.fr

Crouttes

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

GAEC de la Galotière

La Galotière
Launay
61120 Crouttes
☎ 02 33 39 05 98
☎ 02 33 67 57 68
📧 lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr



Domfront

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

Camembert (autre)

Société Fromagère de Domfront

Président - Pasteurisé - 20% m.g. - 250 g

Rue de l'Industrie
61700 Domfront
☎ 02 33 30 67 95
☎ 02 33 30 11 44

📧 pierre.chatelier@lactalis.fr

La Lacelle

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE

Cidre pasteurisé brut

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
📧 cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Cidre pasteurisé doux

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

Fournier frères
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
📧 cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Cidre non pasteurisé brut

Cidres la Pommeraie - Fournier Frères

Fernand et frères
La Lentillère
61320 La Lacelle
☎ 02 33 27 40 00
☎ 02 33 27 22 00
📧 cidrespommeraie@wanadoo.fr
🌐 www.cidreslapommeraie.com



Basse-Normandie
Orne (61)

CIDRES ET POIRÉS


POIRÉS


Poiré artisanal ou de marque doux


 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**


Fournier frères

La Lentillère
61320 La Lacelle

 02 33 27 40 00

 02 33 27 22 00

 cidrespommeraie@wanadoo.fr


 www.cidreslapommeraie.com





 **Cidres la Pommeraie - Fournier Frères**

Fournier cave

La Lentillère
61320 La Lacelle

 02 33 27 40 00

 02 33 27 22 00

 cidrespommeraie@wanadoo.fr

 www.cidreslapommeraie.com

