

PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2009



Les médaillés du Concours Général Agricole

Charcuteries

Date d'édition : 25/05/2009

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

Produits divers

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS SUPÉRIEURS

Jambon sec supérieur

 **Salaisons Pyrénéennes**

Le Noir de Bigorre 18 mois

2 rue Anatole France
65320 Bordères / Echez

☎ 05 62 37 00 01

☎ 05 62 37 06 59

✉ commercial@salaisons-pyreneennes.com



 **SARL André Cazaux**

Jambon sec André Cazaux

Lorp
09190 Saint-Lizier

☎ 05 61 66 45 90

☎ 05 61 04 81 23

✉ info@andre-cazaux.com

🌐 www.andre-cazaux.com



 **Carré Sébastien**

Jambon séché grande réserve 18 mois Porc d'antan

1 bis Ferme de la Grange
02600 Longpont

☎ 03 23 72 64 89

☎ 03 23 72 64 89

✉ screb02@aol.com



 **SAS Oberti et Fils**

Jambon sec de montagne 12 mois

Granisse
81230 Lacaune

☎ 05 63 37 00 21

☎ 05 63 37 81 01

✉ oberti@oberti.fr

🌐 www.oberti.fr

 **La Maison du Jambon**

Jambon sec supérieur 9 mois nature

322 rue des Bracots
ZI des Bracots
74890 Bons en Chablais

☎ 04 50 36 38 70

☎ 04 50 36 17 76

✉ h.bouchoucha@la-maison-du-jambon.com

 **Rochebillard et Blein SAS**

Jambon sec supérieur de montagne

Rue de la Chapelle
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

 **SARL Pierre Oteiza**

Jambon de la Vallée des Aldudes

Route d'Urepel
64430 Les Aldudes

☎ 05 59 37 56 11

☎ 05 59 37 55 01

✉ contact@pierreoteiza.com

🌐 www.pierreoteiza.com



SAUCISSONS SECS PUR PORC

Rosette traditionnelle de 1200 g à 2800 g

 **Valansot SAS**

Rosette traditionnelle

Route d'Yzeron
69510 Thurins

☎ 04 78 48 96 35

☎ 04 78 81 90 08

✉ salaisons.valansot@salaisons.fr

 **Rochebillard et Blein SAS**

Rosette de Lyon label rouge

Rue de la Chapelle
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

 **SARL Linard Père et Fils**

La Vayssière
12350 Lanuejous

☎ 05 65 81 90 04

☎ 05 65 81 97 59

✉ charcuterie.linard@wanadoo.fr

🌐 www.charcuterie-aveyron.com



Saucisson sec à l'ancienne de 250 g à 500 g

 **SARL André Cazaux**

André Cazaux

Lorp
09190 Saint-Lizier

☎ 05 61 66 45 90

☎ 05 61 04 81 23

✉ info@andre-cazaux.com

🌐 www.andre-cazaux.com



 **Charcuterie Laborie et Fils**

Saucisson sec le Poutou

Le Bourg
15290 Parlan

☎ 04 71 46 12 61

☎ 04 71 46 19 46

✉ charcuterie-laborie@wanadoo.fr

🌐 www.maison-laborie.com



 **SARL Pierre Oteiza**

Jésus du Pays Basque

Route d'Urepel
64430 Les Aldudes

☎ 05 59 37 56 11

☎ 05 59 37 55 01

✉ contact@pierreoteiza.com

🌐 www.pierreoteiza.com



 **Souchon d'Auvergne**

Saucisson sec bridé 250 g

La Croix de l'Arbre
BP 49 - Saint-Maurice de Lignon
43203 Yssingeaux cedex

☎ 04 71 65 73 00

☎ 04 71 65 72 91

✉ dominique.riff@l-b-c.fr

 **Rochebillard et Blein SAS**

Saucisson sec pur porc extra maigre

Rue de la Chapelle
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

 **SARL Pierre Oteiza**

Saucisson des Aldudes

Route d'Urepel
64430 Les Aldudes

☎ 05 59 37 56 11

☎ 05 59 37 55 01

✉ contact@pierreoteiza.com

🌐 www.pierreoteiza.com



Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

 **La Salaison des Ecrins**

Barre des Ecrins

Le Villardon
05500 Saint-Eusèbe en Champsaur

☎ 04 92 50 14 95

☎ 04 92 50 14 95



 **Noël Puzzi SARL**

RN 102
07660 Lanarce

☎ 04 66 69 44 79

☎ 04 66 69 41 45

✉ puzzi.charcuterie@wanadoo.fr



Produits divers

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

 **SARL le Cayrolais**

Saucisse sèche d'Auvergne

Le bourg

15290 Cayrols

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

📧 lecayrolais@wanadoo.fr



 **SARL le Roquet**

Le Calvaire

15150 Le Roquebrou

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

📧 lecayrolais@wanadoo.fr



 **SARL Zerouali Bonnet - Charcuterie de Millas**

saucisse sèche "apalhat"

Moulin Mage

81320 Murat sur Vèbre

☎ 05 63 37 14 72

☎ 05 63 37 14 72

📧 contact@charcuterie-millas.fr

🌐 www.charcuterie-millas.fr



RILLETTES

Rillettes pur porc

 **SAS les Rillettes Gorrionaises**

ZA les Besnardières

53120 Gorrion

☎ 02 43 08 69 56

☎ 02 43 08 00 72

📧 rillettesgorronaises@wanadoo.fr

🌐 www.lesgorronaises.com



 **Société des Rillettes Bahier**

Rillettes Recette de Campagne 220g

D 323

72160 Sceaux sur Huisne

☎ 02 43 60 31 00

☎ 02 43 60 31 01

📧 commercial@bahier.fr

🌐 www.bahier.com

 **Sté Luissier Bordeau Chesnel**

Dénomination de vente légale du produit : Rillettes pur porc ALBERT LHUISSIER

Rue Léopold Gouloumès

72470 Champagné

☎ 02 43 61 57 57

☎ 02 43 89 28 84

📧 dominique.riff@l-b-c.fr

🌐 www.bordeau-chesnel.com

Rillettes d'oie

 **Société Prunier**

23-25 rue de la Jatterie

72160 Connerré

☎ 02 43 76 30 00

☎ 02 43 76 30 29

📧 secretariat@prunier.fr

 **SAS les Rillettes Gorrionaises**

ZA les Besnardières

53120 Gorrion

☎ 02 43 08 69 56

☎ 02 43 08 00 72

📧 rillettesgorronaises@wanadoo.fr

🌐 www.lesgorronaises.com



PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté de campagne supérieur

 **Jean Henaff SAS**

Terrine Bretonne Label rouge Henaff 200 g

Ker Hastell

29710 Pouldreuzic

☎ 02 98 51 53 53

☎ 02 98 54 37 23

📧 infos@henaff.fr

🌐 www.henaff.fr

 **Noël Puzzi SARL**

RN 102

07660 Lanarce

☎ 04 66 69 44 79

☎ 04 66 69 41 45

📧 puzzi.charcuterie@wanadoo.fr



 **SCEA le grenier à jambons**

La Serre

09420 Rimont

☎ 05 61 96 32 79

☎ 05 61 96 32 79

📧 legrenierajambons@orange.fr



 **Société Prunier**

23-25 rue de la Jatterie

72160 Connerré

☎ 02 43 76 30 00

☎ 02 43 76 30 29

📧 secretariat@prunier.fr

Pâté supérieur ou terrine de foie de porc

 **Kerméné**

Confit de foie à l'ancienne

Le Perey

22330 Saint-Jacut du Mené

☎ 02 96 5145 67

☎ 02 96 51 43 21

📧 kermene@kermene.fr



 **SARL le Roquet**

Le Calvaire

15150 Le Roquebrou

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

📧 lecayrolais@wanadoo.fr



Pâté supérieur ou terrine de canard

 **Labeyrie**

Terrine de canard cœur de foies gras et pistaches

RN 10

Saint Geours de Maremme

40230 Saint-Vincent de Tyrosse

☎ 05 58 76 73 00

☎ 05 58 57 30 41

📧 emmanuelle.meclus@labeyrie.fr

🌐 www.labeyrie.com

Mousse de canard supérieure

 **Labeyrie**

Terrine fondante au foie de canard et figues

RN 10

Saint Geours de Maremme

40230 Saint-Vincent de Tyrosse

☎ 05 58 76 73 00

☎ 05 58 57 30 41

📧 emmanuelle.meclus@labeyrie.fr

🌐 www.labeyrie.com

 **Jean Henaff SAS**

Mousse de canard Henaff 115 g

Ker Hastell

29710 Pouldreuzic

☎ 02 98 51 53 53

☎ 02 98 54 37 23

📧 infos@henaff.fr

🌐 www.henaff.fr