

PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Charcuteries

Date d'édition : 18/10/2010

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'Alimentation, 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, et en 2008, c'était la Charcuterie.

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'Alimentation, 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

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers




CHARCUTERIES

JAMBONS SECS SUPÉRIEURS

Jambon sec supérieur




 Ets René Cabrol

Dénomination de vente légale du produit :
Jambon désossé

Sagnens
81230 Lacaune
 05 63 37 81 31
 05 63 37 12 31
 salaisons@cabrol.fr




 Salaisons Pyrénéennes

Dénomination de vente légale du produit :
LE NOIR DE BIGORRE - 18 mois d'affinage

2 rue Anatole France
65320 Bordères / Echez
 05 62 37 00 01
 05 62 37 06 59
 commercial@salaisons-pyreneennes.com

 La Maison du Jambon

Dénomination de vente légale du produit :
LEGENDE DE NOS REGIONS - MADRANGE -
désossé supérieur 7 mois

2 rue François Arago
81000 Albi
 05 63 45 44 44
 05 63 45 29 44
 f.perraud@la-maison-du-jambon.com

 SARL Pierre Oteiza

Dénomination de vente légale du produit :
Jambon sec du Kintoa

Route d'Urepel
64430 Les Aldudes
 05 59 37 56 11
 05 59 37 55 01
 contact@pierreoteiza.com
 www.pierreoteiza.com

 SARL André Cazaux

Dénomination de vente légale du produit :
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

 SAS Oberti et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Jambon sec supérieur Oberti




Granisse
81230 Lacaune
 05 63 37 00 21
 05 63 37 81 01
 oberti@oberti.fr
 www.oberti.fr

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Rosette traditionnelle de 1200 g à 2800 g

 SARL Laurent Lamorlette

Dénomination de vente légale du produit :
Fuseau des ALPES



ZA d'Entraigues
05200 Embrun
 04 92 43 70 80
 04 92 46 59 83
 laurent.lamorlette1@orange.fr



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

 La Salaison des Ecrins

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisson pur porc au jambon

Le Villardon
05500 Saint Eusèbe en Champsaure
 04 92 50 14 95
 04 92 50 14 95




 SARL André Cazaux

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisson André CAZAUX

Lorp
09190 Saint-Lizier
 05 61 66 45 90
 05 61 04 81 23
 info@andre-cazaux.com
 www.andre-cazaux.com

 Rochebillard et Blein SAS

Dénomination de vente légale du produit :
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




 SAS Oberti et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisson de Lacaune Oberti

Granisse
81230 Lacaune
 05 63 37 00 21
 05 63 37 81 01
 oberti@oberti.fr
 www.oberti.fr




 Souchon d'Auvergne SAS

Dénomination de vente légale du produit :
Véritable saucisson d'Auvergne - Recette
fermière

La Croix de l'ArbreBP 49 - Saint-Maurice de
Lignon
43203 Yssingeaux cedex
 04 71 65 73 00
 04 71 65 72 91
 souchon@wanadoo.fr

 Teyssier Salaisons

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisson sec "Fin maigre" haché fin
traditionnel

Clavière
07320 Saint-Agrève
 04 75 30 10 33
 04 75 30 20 23
 stephane.teyssier@teyssier-salaisons.fr



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

 Salaison du Val d'Allier

Dénomination de vente légale du produit :
SAUCISSE SECHE - 300/400g

ZI Chambaret
43300 LANGEAC
 04 71 77 17 60
 04 71 77 26 54
 info@valdallier.com
 www.valdallier.com

 SAS Oberti et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse sèche de Lacaune Oberti

Granisse
81230 Lacaune
 05 63 37 00 21
 05 63 37 81 01
 oberti@oberti.fr
 www.oberti.fr

Produits divers

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

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

 Noël Puzzi SARL

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse sèche à l'ancienne Le Pagel

RN 102
07660 Lanarce

☎ 04 66 69 44 79

☎ 04 66 69 41 45

✉ puzzi.charcuterie@wanadoo.fr



 SARL le Roquet

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse sèche

Le Calvaire
15150 Laroquebrou

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

✉ lecaayrolais@wanadoo.fr



 SARL Linard Père et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse sèche à l'ancienne

La Vayssière
12350 Lanuejols

☎ 05 65 81 90 04

☎ 05 65 81 97 59

✉ charcuterie.linard@wanadoo.fr

🌐 www.charcuterie-aveyron.com



 SAS Oberti et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse sèche supérieure Oberti

Granisse
81230 Lacaune

☎ 05 63 37 00 21

☎ 05 63 37 81 01

✉ oberti@oberti.fr

🌐 www.oberti.fr

 EURL Le Foie Gras de Longpont

Dénomination de vente légale du produit :
saucisse sèche

1 bis Ferme de la Grange
02600 Longpont

☎ 03 23 72 64 89

☎ 03 23 72 64 89

✉ screb02@aol.com



 Rochebillard et Blein SAS

Dénomination de vente légale du produit :

Saucisse sèche bio
Rue de la Chapelle
42780 Violay

☎ 04 74 63 95 33

☎ 04 74 63 92 18

✉ bienvenue@rocheblin.fr

RILLETTES

Rillettes pur porc

 SAS les Rillettes Gorronnaises

Dénomination de vente légale du produit :
Rillettes Pur Porc

ZA les Besnardières
53120 Gorron

☎ 02 43 08 69 56

☎ 02 43 08 00 72

✉ rillettesgorronnaises@wanadoo.fr

🌐 www.lesgorronnaises.com



 Société des Rillettes Bahier

Dénomination de vente légale du produit :
Recette de Campagne Rillettes pur porc

D 323
72160 Sceaux sur Huisne

☎ 02 43 60 31 00

☎ 02 43 60 31 01

✉ commercial@bahier.fr

🌐 www.bahier.com

 Société Prunier

Dénomination de vente légale du produit :
Rillettes du Mans Pur Porc fermier Label Rouge

23-25 rue de la Jatterie
72160 Conneré

☎ 02 43 76 30 00

☎ 02 43 76 30 29

✉ secretariat@prunier.fr

 SAS Saveurs des Mauges

Dénomination de vente légale du produit :
RILLETTES D'ANJOU A L'ANCIENNE AU SEL DE GUERANDE


Le Petit Cormier
49110 Le Pin en Mauges

☎ 02 41 70 04 55

☎ 02 41 70 16 36

✉ saveursdesmauges@wanadoo.fr

🌐 www.saveursdesmauges.com

 Charcuterie Boussard - Complexe Vitaxis

Dénomination de vente légale du produit :
Rillettes Boussard à l'ancienne

39 boulevard Pierre Lefauchaux
72100 Le Mans

☎ 02 43 84 87 00

☎ 02 43 84 87 38

✉ charcuterie.boussard@wanadoo.fr

Rillettes d'oie

 Charcuterie Boussard - Complexe Vitaxis

Dénomination de vente légale du produit :
Rillettes d'Oie Boussard

39 boulevard Pierre Lefauchaux
72100 Le Mans

☎ 02 43 84 87 00

☎ 02 43 84 87 38

✉ charcuterie.boussard@wanadoo.fr

 Sté Luissier Bordeau Chesnel

Dénomination de vente légale du produit :
Rillettes d'Oie n° 2 Bordeau Chesnel

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

PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté de campagne supérieur

 SAS Tallec

Dénomination de vente légale du produit :
TERRINE A L'ANCIENNE ROTIE AU FOUR

Route de ScaërBP 4
29380 Bannalec

☎ 02 98 39 45 80

☎ 02 98 39 46 67

✉ christine.lehir@jptaltec.com

 SCEA Le Grenier à Jambons

Dénomination de vente légale du produit :
paté de campagne fermier

La Serre
09420 Rimont

☎ 05 61 96 32 79

☎ 05 61 96 32 79

✉ legrenierajambons@orange.fr



Produits divers

CHARCUTERIES

PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté de campagne supérieur

SARL Pierre Oteiza

Dénomination de vente légale du produit :
Pâté de porc basque

Route d'Urepel
64430 Les Aldudes

☎ 05 59 37 56 11

☎ 05 59 37 55 01

✉ contact@pierroteiza.com

🌐 www.pierroteiza.com



Pâté supérieur ou terrine de foie de porc

Noël Puzzi SARL

Dénomination de vente légale du produit :
Terrine de foie de porc Terrine Ardéchoise

RN 102

07660 Lanarce

☎ 04 66 69 44 79

☎ 04 66 69 41 45

✉ puzzi.charcuterie@wanadoo.fr



Pâté supérieur ou terrine de canard

SARL Ferme auberge du Vauroux

Dénomination de vente légale du produit :
terrine a l'ancienne au foie gras

Le Vauroux

27480 Bézu la Forêt

☎ 02 32 55 89 76

☎ 02 32 27 21 29

✉ jean-yves.bourgain585@orange.fr

Mousse de canard supérieure

Société Prunier

Dénomination de vente légale du produit :
Mousse Pur canard

23-25 rue de la Jatterie
72160 Connerré

☎ 02 43 76 30 00

☎ 02 43 76 30 29

✉ secretariat@prunier.fr

SAS Tallec

Dénomination de vente légale du produit :
MOUSSE DE CANARD

Route de ScaërBP 4
29380 Bannalec

☎ 02 98 39 45 80

☎ 02 98 39 46 67

✉ christine.lehir@jptallec.com

SAUCISSES À CUIRE, GROS HACHAGE, FUMÉES

Saucisse de Morteau

Aux produits saugets

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse de Morteau

2 Grande rue
25650 Maisons du Bois

☎ 03 81 38 15 13

☎ 03 81 38 13 36

✉ aux-produits-saugets@wanadoo.fr

🌐 www.saugets.fr



SARL Barbier Guy et Fils

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse de Morteau

16 place du Général de Gaulle
25150 PONT DE ROIDE

☎ 03 81 92 41 46

☎ 03 81 92 21 96



CLAVIERE SAS

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse de Morteau crue

Avenue de VerdunBP 249
39103 Dole Cedex

☎ 03 84 79 70 00

☎ 03 84 79 20 69

✉ stephanie.thenet@claviere.fr

Haute Loue Salaisons

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse de Morteau

Route de Fougeris
25330 Longeville

☎ 03 81 86 43 40

☎ 03 81 86 43 36

✉ direction.hls@orange.fr

Maison Noël Myotte SARL

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse de Morteau

4bis rue de l'Etang
25500 Noël Cerneux

☎ 03 81 67 04 04

☎ 03 81 67 37 23

✉ maison-myotte@wanadoo.fr

🌐 www.montagnon.com



Boucherie Rosales SAS

Dénomination de vente légale du produit :

SAUCISSE DE MORTEAU

84 rue du 17 novembre
25350 Mandeure

☎ 03 81 37 20 31

☎ 03 81 37 42 57



Autres saucisses

CLAVIERE SAS

Dénomination de vente légale du produit :
saucisse de montélibard crue 175gx8 (sous-atmosphère)

Avenue de VerdunBP 249
39103 Dole Cedex

☎ 03 84 79 70 00

☎ 03 84 79 20 69

✉ stephanie.thenet@claviere.fr

Henri Raffin

Dénomination de vente légale du produit :
diot de savoie fumé

Parc d'Activité du Hérou
73110 La Rochette

☎ 04 79 25 50 44

☎ 04 79 25 79 70

✉ c.vilminot@raffin.com

🌐 www.raffin.com

PIERRAT SAS

Dénomination de vente légale du produit :
Saucisse fumée lorraine pur porc à cuire

5 Le Haut Vinot
88640 JUSSARUPT

☎ 03 29 57 55 55

☎ 03 29 57 59 90

✉ pierratsas@wanadoo.fr

🌐 www.le-vosgien-gourmet.fr

