

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

## *Découpes de Volailles*

*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

## DÉCOUPES DE VOLAILLES

## CUISSES DE POULETS

## Cuissons de Poulets label rouge

 Arrivé Auvergne SAS

Marque commerciale : VOLAILLES  
FERMIERES D'AUVERGNE

ZI Le CoquetBP 24  
03260 Saint Germain des Fossés

☎ 04 70 58 42 03

☎ 04 70 58 42 49

✉ anne-claire.morel@arrive.fr

🌐 www.maitrecoq.fr

 Fermiers landais

Marque commerciale : St Sever - Le  
Gzemmeur - Marie Hot - Peyriguet

Zone IndustrielleBP 10026  
40500 Saint Sever

☎ 05 58 76 42 22

☎ 05 58 76 42 20

✉ r.garnier@fermiers-landais.fr

🌐 www.fermiers-landais.fr

 Sté les Volailles du Périgord

Marque commerciale : Poulet du Périgord  
Le Croquant / Qualité (blanc/jaune) :  
blanc / Age (en jours) : 81

1 route du Périgord


24120 Terrasson

☎ 05 53 51 72 30

☎ 05 53 50 16 29

✉ info@volailles-du-perigord.fr

## Cuissons de Poulets biologiques

 Gastronomes Distribution (Groupe  
Gastronomie)

Marque commerciale : Douce France /  
Qualité (blanc/jaune) : jaune / Age (en  
jours) : 83

ZAC de l'Aéropôle - 36 impasse Louis  
BlériotBP 60123

44154 Ancenis

☎ 02 40 09 49 86

☎ 02 40 09 48 28

✉ communication@gastronome.fr

🌐 www.gastronome.fr

## Cuissons de Poulets standards

 SAS Doux Frais


Marque commerciale : Père Dodu - Le  
Choix du Chef / Qualité (blanc/jaune) :  
blanc / Age (en jours) : 42

ZI de Bel AirBP 24  
56250 La Vraie Croix

☎ 02 97 67 23 70

☎ 02 97 67 29 24

🌐 www.doux.com

 Gastronomes

Marque commerciale : Douce France /  
Qualité (blanc/jaune) : jaune / Age (en  
jours) : 36

ZAC de l'Aéroport36 impasse Louis Blériot -  
BP 60

44154 Ancenis cedex

☎ 02 40 09 49 86

☎ 02 40 06 48 28

✉ communication@gastronome.fr

🌐 www.gastronome.fr

## FILETS DE POULETS

## Filets de Poulets label rouge

 Sté les Volailles du Périgord

Marque commerciale : Poulet jaune du  
Périgord Le Croquant

1 route du Périgord

24120 Terrasson

☎ 05 53 51 72 30

☎ 05 53 50 16 29

✉ info@volailles-du-perigord.fr

 Fermiers landais

Marque commerciale : St Sever - Le  
Gemmeur - Marie Hot - Peyriguet

Zone IndustrielleBP 10026


40500 Saint Sever

☎ 05 58 76 42 22

☎ 05 58 76 42 20

✉ r.garnier@fermiers-landais.fr

🌐 www.fermiers-landais.fr

 Gastronomes

Marque commerciale : Ancenis / Qualité  
(blanc/jaune) : jaune / Age (en jours) : 83

ZAC de l'Aéroport36 impasse Louis Blériot -  
BP 60123

44154 Ancenis

☎ 02 40 09 49 86

☎ 02 40 09 48 28

✉ communication@gastronome.fr

🌐 www.gastronome.fr

 Eleveurs de Challans

Marque commerciale : Volaille de  
Challans - Volaille des Champs

Allée de la JarietteBP 533  
85300 Challans

☎ 02 51 49 78 18

☎ 02 51 93 14 56

✉ volaillesdechallans@wanadoo.fr

🌐 www.volaillesdechallans.com



## Filets de Poulets biologiques

 Fermiers landais

Marque commerciale : St Sever - Marie Hot

Zone IndustrielleBP 10026  
40500 Saint Sever

☎ 05 58 76 42 22

☎ 05 58 76 42 20

✉ r.garnier@fermiers-landais.fr

🌐 www.fermiers-landais.fr

## Filets de Poulets standards

 SAS Doux Frais

Marque commerciale : Père Dodu - Le  
Choix du Chef / Qualité (blanc/jaune) :  
blanc / Age (en jours) : 42

ZI de Bel AirBP 24  
56250 La Vraie Croix

☎ 02 97 67 23 70

☎ 02 97 67 29 24

🌐 www.doux.com

 Gastronomes

Marque commerciale : Douce France /  
Qualité (blanc/jaune) : blanc / Age (en  
jours) : 36

ZAC de l'Aéroport36 impasse Louis Blériot -  
BP 60

44154 Ancenis cedex

☎ 02 40 09 49 86

☎ 02 40 06 48 28

✉ communication@gastronome.fr

🌐 www.gastronome.fr

## FILETS DE CANARD

## Filets de Canards standards

 Gastronomes

Marque commerciale : Douce France

ZAC de l'Aéroport36 impasse Louis Blériot -  
BP 60

44154 Ancenis cedex

☎ 02 40 09 49 86

☎ 02 40 06 48 28

✉ communication@gastronome.fr

🌐 www.gastronome.fr

## Produits divers

## DÉCOUPES DE VOLAILLES

## MAGRETS DE CANARD FRAIS


## Magrets de canard frais label rouge


 SA Paris

Qualité (blanc/jaune) : jaune / Age (en jours) : 90


Route de Dax

40360 Pomarez

 05 58 89 31 20

 05 58 89 39 30

 sa.paris@wanadoo.fr

 www.foiegrasmaisonparis.fr



## Magrets de canard frais standards


 Lafitte SAS


Marque commerciale : SAS LAFITTE /

Qualité (blanc/jaune) : . / Age (en jours) : 102

MontautBP 60023

40501 Saint-Sever cedex

 05 58 76 40 40

 05 58 76 40 41

 contact@lafitte.fr