

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

## **Découpes de Volailles**

*Date d'édition : 08/06/2010*

## 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


##### Cuisisses 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


##### Cuisisses de Poulets biologiques


###### Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)


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


##### Cuisisses 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


###### Gastronome


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


###### Gastronome


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


###### Gastronome

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


###### Gastronome

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