

PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Miels et Hydromels

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

MIELS ET HYDROMELS

HYDROMEL

Hydromel doux

GAEC Miellerie des Clauses

Degré alcoolique : 14.00
Hameau les ClausesPech de la Garrigue
11200 Montseret
☎ 04 68 43 30 17
☎ 04 68 43 35 15
✉ mielleriedesclauses@wanadoo.fr
🛒 ✉ 👤

Thierry Yolaine

Degré alcoolique : 15.00
Fonréal
24350 Grand Brassac
☎ 05 53 90 35 13
✉ yo.thierry@laposte.net
🛒 ✉

Hydromel sec

GAEC Miellerie des Clauses

Degré alcoolique : 14.00
Hameau les ClausesPech de la Garrigue
11200 Montseret
☎ 04 68 43 30 17
☎ 04 68 43 35 15
✉ mielleriedesclauses@wanadoo.fr
🛒 ✉ 👤

MIELS DE CRU

Miel de sapin

Lautard Jean-Louis

343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet
☎ 04 93 66 46 57
☎ 04 93 66 12 15
✉ jeanlouislautard@free.fr
🛒 ✉

Miel de Pissenlit

Faure Joseph

Le Rucher de Saruchet
05230 Montgardin
☎ 04 92 50 32 01
🛒 ✉ 👤

Le Rucher du Mont Cenis

9 route de l'Iseran
73480 Lanslebourg
☎ 06 08 13 10 48
☎ 04 79 05 91 25
✉ rom1-g@wanadoo.fr
🛒

Le Rucher des 2 Lacs

Lieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie
☎ 03 81 69 31 06
☎ 03 81 69 73 94
✉ lerucherdes2lacs@yahoo.fr
🌐 www.lerucherdes2lacs.fr
🛒 ✉ 👤

Miel de Colza

Rivet Laurent

Vantoux et Longevelle
70700 Gy
☎ 03 84 32 91 61
☎ 04 84 32 94 09
🛒 👤

Miel de Romarin

Lavoriero Catherine et Marc

Route du Moulinet La Vasta
06380 Sospel
☎ 04 93 04 02 46
☎ 04 93 04 02 46
✉ lavorapi@wanadoo.fr
🌐 www.lesruchersdesoliviers.com
🛒 ✉ 👤

Miel d'Acacia

Le Rucher de Cadarcet

Gayet
09240 Cadarcet
☎ 05 61 65 36 98
☎ 05 61 65 36 98
✉ lerucherdecadarcet@orange.fr
🛒 ✉ 👤

Ledoux Jean-Paul

713 rue PrincipaleLa Hollande
88470 La Voivre
☎ 03 29 58 44 78
✉ ledoux.jean-paul@wanadoo.fr
🛒 ✉ 👤

Bonnemain Christine et Didier

La Croix Blanche
89150 Montacher-Villegardin
☎ 03 86 97 56 04
☎ 03 86 97 79 42
🛒 ✉ 👤

Gamet Christian

10 rue du Mont Gedry
70200 Arpenans
☎ 03 84 63 92 20
🛒

Le Rucher des 2 Lacs

Lieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie
☎ 03 81 69 31 06
☎ 03 81 69 73 94
✉ lerucherdes2lacs@yahoo.fr
🌐 www.lerucherdes2lacs.fr
🛒 ✉ 👤

Coopérative France Miel

ZAQuartier Bel Air
39330 Port Lesney
☎ 03 84 37 80 20
☎ 03 84 37 88 95
✉ marketing@naturalim.fr
🌐 www.francemiel.fr
🛒 👤

Miel de Callune

Bialek Apiculture

1801 route du Marensin
40380 Gamarde les Bains
☎ 06 07 31 05 80
☎ 05 58 91 74 29
✉ ph.bialek@free.fr
🛒

Miel de Bruyère Erica

Lautard Jean-Louis

Information complémentaire : Bruyère
blanche du massif de l'Esterel
343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet
☎ 04 93 66 46 57
☎ 04 93 66 12 15
✉ jeanlouislautard@free.fr
🛒 ✉

Produits divers










MIELS ET HYDROMELS

MIELS DE CRU







Miel de lavande, Lavandin

 Lautard Jean-Louis










Signe de qualité : Label rouge

343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet 04 93 66 46 57 04 93 66 12 15 jeanlouislautard@free.fr Arnaud PatrickLe Village
05130 Piégut 04 92 54 02 43 04 92 54 02 43 apiarnaud@wanadoo.fr Arnaud Pierre1E rue des Silos
05000 Gap 04 92 51 50 96 Laviorero Catherine et MarcRoute du Moulinet La Vasta
06380 Sospel 04 93 04 02 46 04 93 04 02 46 lavorapi@wanadoo.fr www.lesruchersdesoliviers.com




Miel de Tilleul

 Coopérative France MielZAQuartier Bel Air
39330 Port Lesney 03 84 37 80 20 03 84 37 88 95 marketing@naturalim.fr www.francemiel.fr Houpert Jacques24 route de Malleloy
54760 Faulx 03 83 49 26 56 03 83 49 26 56 fahoupert@wanadoo.fr

Miel de Châtaignier











 Lautard Jean-Louis343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet 04 93 66 46 57 04 93 66 12 15 jeanlouislautard@free.fr Laviorero Catherine et MarcRoute du Moulinet La Vasta
06380 Sospel 04 93 04 02 46 04 93 04 02 46 lavorapi@wanadoo.fr www.lesruchersdesoliviers.com Les Ruchers des MauresQuartier les Jardins
83340 Les Mayons 04 98 11 49 52 Lucien.lamoine@wanadoo.fr www.lesruchersdesmaures.fr

Miel de Rhododendron




 Le Rucher de CadarcetGayet
09240 Cadarcet 05 61 65 36 98 05 61 65 36 98 lerucherdecadarcet@orange.fr

MIELS DE MONTAGNE

Miel de Montagne clair







 Guérinot François et PatriciaLes Condamines
06450 Belvédère 04 93 03 41 21 04 93 03 41 21 Le Rucher des 2 LacsLieu dit L'Abbaye
25160 Labergement Sainte Marie 03 81 69 31 06 03 81 69 73 94 lerucherdes2lacs@yahoo.fr www.lerucherdes2lacs.fr Arnaud Pierre1E rue des Silos
05000 Gap 04 92 51 50 96 Lautard Jean-LouisInformation complémentaire : Haute
Montagne du Mercantour343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet 04 93 66 46 57 04 93 66 12 15 jeanlouislautard@free.fr

Miel de Montagne foncé

 Lautard Jean-Louis343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet 04 93 66 46 57 04 93 66 12 15 jeanlouislautard@free.fr

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyforal clair

 Les Ruchers des MauresQuartier les Jardins
83340 Les Mayons 04 98 11 49 52 Lucien.lamoine@wanadoo.fr www.lesruchersdesmaures.fr Desvigne DavidLe Village
05130 Piégut 04 92 54 05 27 Laviorero Catherine et MarcRoute du Moulinet La Vasta
06380 Sospel 04 93 04 02 46 04 93 04 02 46 lavorapi@wanadoo.fr www.lesruchersdesoliviers.com

Produits divers

MIELS ET HYDROMELS

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyforal clair

 **Renault Denis**

Le Vieux Moulin 38 rue de Chivette
51460 L'Epine

☎ 03 26 66 96 23

☎ 03 26 66 96 23

✉ edrenaultmiel@wanadoo.fr



 **Ruchers du Morvan - Coppin Dominique**

Port de l'Homme
58120 Château Chinon Campagne

☎ 03 86 78 02 43

☎ 03 86 78 01 76

✉ ruchers.du.morvan@wanadoo.fr



 **Soulier Jean**

10 rue de la Capelle
11490 Portel des Corbières

☎ 04 68 48 65 39

☎ 04 68 48 65 39



Miel Polyfloral foncé

 **Caput Pascal**

4 rue du Cornot
70500 Montureux les Baulay

☎ 03 84 92 28 60

✉ pascal.caput@free.fr



 **GAEC Miellerie des Clauses**

Hameau les Clauses Pech de la Garrigue
11200 Montseret

☎ 04 68 43 30 17

☎ 04 68 43 35 15

✉ mielleriedesclauses@wanadoo.fr



 **Lautard Jean-Louis**

Information complémentaire : Fleurs de
Provence / Signe de qualité : Label rouge

343 avenue Belletrud
06530 Le Tignet

☎ 04 93 66 46 57

☎ 04 93 66 12 15

✉ jeanlouislautard@free.fr



 **Soulier Jean**

10 rue de la Capelle
11490 Portel des Corbières

☎ 04 68 48 65 39

☎ 04 68 48 65 39



Miel de Forêt et miellats divers foncés

 **Lavoriero Catherine et Marc**

Route du Moulinet La Vasta
06380 Sospel

☎ 04 93 04 02 46

☎ 04 93 04 02 46

✉ lavorapi@wanadoo.fr

🌐 www.lesruchersdesoliviers.com



MIELS TROPICAUX

Miel Tropical clair

 **EARL HFM**

Habitation Fleur de Miel 53 Lot Mailhe Bis
97115 Sainte-Rose

☎ 05 90 28 97 86

☎ 05 90 25 87 50

✉ ray.robotcoulanges@gmail.com



 **SCA Ferme d'Erambéré-Jean-Luc Chanier**

115 avenue Numa Joubert BPKO 42- Koutio
Dumbéa Nouvelle Calédonie
98830 Dumbea

☎ 06 87 41 19 27

☎ 06 87 41 19 27

✉ Jean.luc@lagoon.nc

🌐 www.beekeeping.com/miel-de-dumbea/



 **Etheve Gérard**

68 chemin Laguerre
97429 Petite Ile

☎ 02 62 56 95 03

☎ 02 62 56 95 03

✉ hotroad@hotmail.fr



Miel Tropical foncé

 **L'Abeille Créole - Pierre Séjour**

Rue de la Chapelle Mare Gaillard
97190 Gosier

☎ 0590 85 98 97

☎ 0590 85 22 67

✉ abeille-creole@wanadoo.fr



MIELS AOC

Miel AOC Sapin des Vosges

 **Ledoux Jean-Paul**

713 rue Principale La Hollande
88470 La Voivre

☎ 03 29 58 44 78

✉ ledoux.jean-paul@wanadoo.fr

