

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

## Huîtres

*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

HUÎTRES






HUÎTRES DE LA RÉGION AQUITAINE

Huîtres creuses du Bassin d'Arcachon



 EARL les 3 B

19 rue du Capitaine  
33260 La Teste  
 05 56 66 05 54  
 05 56 66 43 86  
 earl3b@free.fr

 EARL des Prés Salés

Cabane 21.22Port ostréicole  
33740 Arès  
 05 56 60 12 23  
 05 56 60 12 23  
 misterdu33@hotmail.fr  
 

 GAEC Duvignac Frères

63 rue du Garguehos  
33740 Arès  
 05 56 60 34 45  


HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

 EARL l'Huitrier

La Palud - Le Dourduff en Mer  
29252 Plouezoc'h  
 02 98 67 21 90  
 02 98 67 21 90  
 lhuitrier@orange.fr  
 






 SCA des huîtres de Prat-Ar-Coum-Ets Madec Yvon

Prat-Ar-Coum  
29870 Lannilis  
 02 98 04 00 12  
 02 98 04 49 79  
 ymadec@prat-ar-coum.fr  
 www.prat-ar-coum.fr  
  







 SCP Ets Creneguy

Signe de qualité : RONDES ET CHARNUES  
7 chemin de Port Lagaden  
56870 Larmor Baden  
 02 97 57 16 48  
 02 97 57 14 85  
 huitrescreneguy@orange.fr  
  



 SARL TREGOR COQUILLAGES ET CRUSTACES

1 chemin des Douaniers  
22560 Pleumeur Bodou  
 02 96 15 35 17  
 treg.coq.crus@wanadoo.fr  
  

 Creuses de Cancale

Zone Conchylicole les Nielles  
35350 Saint-Mélor des Ondes  
 02 99 89 30 49  
 02 99 89 30 49  
 infos@creuses-de-cancalle.com  
 www.creuses-de-cancalle.com  
 

 EARL SALARDAINE-VETTIER







1 sentier du Stade  
35960 LE VIVIER SUR MER  
 02 99 58 77 12  
 arnaud.vettier@wanadoo.fr

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord

 EARL Ostrea





Les Nielles  
35350 Saint-Mélor des Ondes  
 02 99 89 12 21  
 02 99 89 21 35  
 bretagne-coquillages@wanadoo.fr  
 www.bretagne-coquillages.com  
  

 SARL les Parcs Saint-Kerber





L'Aurore  
35260 Cancale  
 02 99 89 65 29  
 02 99 89 82 74  
 contact@kerber.fr  
  

Huîtres creuses fines de Bretagne Sud





 EARL Yad Marine

2 rue des Alouettes  
50770 Pirou  
 06 25 69 36 21  
 02 33 45 65 46  
 corinneraguene@wanadoo.fr  


 Jacob Frédéric







12 bis rue de Cariel  
56860 Séné  
 02 97 66 54 84  
 02 97 66 01 15  
 jacobchristine@aol.com  


 Ronan Lorgeoux





Kerouarch  
56740 Locmariaquer  
 06 08 57 07 09  
 ronan.lorgeoux@free.fr  
 

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

 Cailloce Stéphane






Kerinis  
56740 Locmariaquer  
 02 97 57 35 93  
 02 97 57 43 62  
 stephane.cailloce@wanadoo.fr  
  

 EARL Congratelle

198 Le Pô  
56340 Carnac  
 02 97 52 22 06  
 congratelle.yann@wanadoo.fr  
 

Huîtres Belons

 SCP Ets Creneguy

Signe de qualité : coquille fine et étalée, goût subtile  
7 chemin de Port Lagaden  
56870 Larmor Baden  
 02 97 57 16 48  
 02 97 57 14 85  
 huitrescreneguy@orange.fr  
  

## Produits divers

## HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION  
BRETAGNE

## Huîtres Belons

 HUITRES HENRY

19 route de Quéhan  
56470 Saint Philibert  
☎ 02 97 55 00 52  
☎ 02 97 55 02 99  
✉ renan.henry@wanadoo.fr  
🌐 www.huitres-henry.com

 La Pleine Mer de la Houle

Venelle du Petit Cosquer  
29480 Le Relecq Kerhuon  
☎ 02 98 28 48 30  
☎ 02 98 28 49 90

HUÎTRES DU BASSIN  
MÉDITERRANÉEN

## Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen

 Ets Arcella Laurent

Domaine de Bel Air  
34340 Marseillan  
☎ 04 67 43 81 67  
☎ 04 67 43 62 16

 Navarro Marie-José

1 rue du Mailh  
34630 Saint Thibery  
☎ 06 82 43 72 12  
✉ marthejo@hotmail.fr

 Occi-Marée

Signe de qualité : Huîtres de Bouzigues  
Route des Parcs  
34340 Marseillan  
☎ 04 67 01 09 10  
☎ 04 67 01 09 11  
✉ contacts@occimaree.com  
🌐 www.occimaree.com

HUÎTRES DE LA RÉGION  
NORMANDIE

## Huîtres creuses Fines de Normandie

 La Calvadosienne

Signe de qualité : FINES  
Zone Conchylicole  
14960 Asnelles Meuvaines  
☎ 02 31 21 33 52  
☎ 02 31 21 33 33  
✉ la.calvadosienne@acsea.asso.fr

 Ets Sébastien Lejeune

12 copalestre  
50310 Lestre  
☎ 02 33 54 76 82  
☎ 02 33 54 76 82  
✉ sebastienlejeune2937@neuf.fr

 Vivier Marc

11 rue Paul PoretBP 5  
14114 Ver sur Mer  
☎ 02 31 92 25 81  
☎ 02 31 22 94 53  
✉ marc-vivier@wanadoo.fr

 Les Huîtres du Moncey - Rucinski  
André

19 rue de la Mer  
50590 Hauteville sur Mer  
☎ 02 33 45 76 49  
✉ andre.rucinski@wanadoo.fr



## Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 Vivier Marc

11 rue Paul PoretBP 5  
14114 Ver sur Mer  
☎ 02 31 92 25 81  
☎ 02 31 22 94 53  
✉ marc-vivier@wanadoo.fr

 EARL Lafosse

5,6 la Cabanor  
50560 Blainville sur Mer  
☎ 02 33 07 07 34  
☎ 02 33 07 07 34

 Ets Christian de Longcamp

La Dune  
50310 Lestre  
☎ 02 33 54 57 15  
☎ 02 33 54 61 29

 Pourtier

Base Conchylicole  
14450 Grandcamp Maisy  
☎ 02 31 22 64 58  
☎ 02 31 22 98 08  
✉ pourtier.sarl@wanadoo.fr

 SCEA Huîtres Verneuil

218 rue de la Vasserie  
50560 Gouville sur Mer  
☎ 02 33 47 84 41  
☎ 02 33 47 84 88  
✉ didier.verneuil@free.fr

## HUÎTRES DES PAYS DE LA LOIRE

Huîtres creuses Spéciales des Pays de la  
Loire SCEA Breizh Coquillages

Chemin des Ostréculteurs  
85550 La Barre de Monts  
☎ 02 51 93 82 76  
☎ 02 51 93 52 76

Huîtres creuses Fines de Claires des Pays  
de la Loire GAEC Corcaud

Polder Nord Pont n° 6  
85230 Bouin  
☎ 02 51 49 22 00  
✉ huitres.corcaud@orange.fr

 Herbert Bernard

Port de la Guittière  
85440 Talmont Saint Hilaire  
☎ 02 51 90 63 50  
☎ 02 51 20 77 38



## Produits divers






## HUÎTRES

## HUÎTRES DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES

## Huîtres Marennes Oléron Fines de Claires

 **VIAUD MICKAEL**



Signe de qualité : IGP

17 bis Avenue Mendès France  
17480 LE CHATEAU D'OLERON
 **SCA des huîtres de Prat-Ar-Coum-Ets**  
Madec Yvon
Prat-Ar-Coum  
29870 Lannilis 02 98 04 00 12 02 98 04 49 79 ymadec@prat-ar-coum.fr www.prat-ar-coum.fr

## Huître Marennes Oléron Spéciales de Claires

 **Chaboussie Laurent**




Signe de qualité : IGP

Prise du grand Beurgue  
17320 Marennes 06 75 37 43 67 05 46 85 20 06



## Huîtres Marennes Oléron Pousses en Claire Label Rouge

 **EARL Les Claires de Bonsonge**

Signe de qualité : LABEL ROUGE



1 avenue Pierre Voyer  
17320 Marennes 05 46 85 14 99 05 46 85 27 26 fab\_fonteneau@yahoo.fr
 **Chaboussie Laurent**

Signe de qualité : LABEL ROUGE

Prise du grand Beurgue  
17320 Marennes 06 75 37 43 67 05 46 85 20 06

## HUÎTRES PLATES

## Huîtres plates

 **SARL Etang de Diana**
Etang de Diana BP 1  
20270 Aléria 04 95 57 02 53 04 95 57 07 93