

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Produits Laitiers Export

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 Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE (AUTRE)Fromage à pâte molle et à croûte lavée
ou morgée (autre) Fromagerie Napiot

Marque commerciale : Mont d'Or / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 45

35 route du Val
25520 Bians les Usiers

☎ 03 81 38 21 72

☎ 03 81 38 24 75

✉ fromagerie-napiot@wanadoo.fr

🌐 www.napiot.fr

**Fromagerie Napiot**

35 route du Val
25520 Bians les Usiers

☎ 03 81 38 21 72

☎ 03 81 38 24 75

✉ fromagerie-napiot@wanadoo.fr

🌐 www.napiot.fr

 Fromagerie de l'Ermitage

Marque commerciale : Ermitage - Elsassser Winzerkase / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgneville

☎ 03 29 09 14 33

☎ 03 29 09 23 57

✉ contact@ermitage.com

🌐 www.ermitage.com

 Fromagerie Delin

Marque commerciale : Eclat de Nuit / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25

6 rue des Maizières
21640 Gilly les Citeaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

**Fromagerie Delin**

6 rue des Maizières
21640 Gilly les Citeaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

Fromage à pâte molle et à croûte mixte
(autre) Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Le Sapin du Haut-Doubs / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 23

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE

Brie de Meaux laitier AOC

 Fromagerie Dongé SAS

Marque commerciale : Dongé / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 45

Triconville
55500 Cousances les Triconville

☎ 03 29 78 45 08

☎ 03 29 78 34 34

✉ luc.dongé@fromageriedongé.fr

Fromagerie Dongé SAS

Triconville
55500 Cousances les Triconville

☎ 03 29 78 45 08

☎ 03 29 78 34 34

✉ luc.dongé@fromageriedongé.fr

Brie (autre)

 Société Fromagère de Xertigny

Marque commerciale : Brie Châtelain / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 60

1110 rue Jules Bougel
88220 Xertigny

☎ 03 29 30 32 00

☎ 03 29 30 32 49

✉ helene.buard@lactalis.fr

Camembert de Normandie laitier AOC

 Gillot SAS

Marque commerciale : Marie Harel / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 22

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Camembert (autre)

 Gillot SAS

Marque commerciale : Petit Normand / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 22

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire de Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

 Isigny Sainte Mère

Marque commerciale : Le Médailon Calvados / Type de lait : Thermisé / Matière grasse (en %) : 45

2 rue du Docteur Boutros
14230 Isigny sur Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ frederique.poisnel@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Maroilles AOC

 Les Fromagers de Thiérache

Marque commerciale : FAUQUET / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 50

28 rue de la Croix
02170 Le Nouvion en Thiérache
☎ 03 23 98 35 70
📠 03 23 98 97 87

Les Fromagers de Thiérache

28 rue de la Croix
02170 Le Nouvion en Thiérache
☎ 03 23 98 35 70
📠 03 23 98 97 87

Munster ou Munster Génomé laitier AOC

 Fromagerie de l'Ermitage

Marque commerciale : Ermitage / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 27

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgneville
☎ 03 29 09 14 33
📠 03 29 09 23 57
✉ contact@ermitage.com
🌐 www.ermitage.com

Munster au cumin AOC

 Fromagerie de l'Ermitage

Marque commerciale : Ermitage / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 27

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgneville
☎ 03 29 09 14 33
📠 03 29 09 23 57
✉ contact@ermitage.com
🌐 www.ermitage.com

Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs AOC

 PFCE

Marque commerciale : Montagnon / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 25

40 grande rue
25300 Les Fourgs
☎ 03 81 69 42 36
📠 03 81 69 50 38
✉ contact@ermitage.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE

Fourme d'Ambert AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
☎ 04 71 60 12 30
📠 04 71 60 53 20

Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
☎ 04 71 60 12 30
📠 04 71 60 53 20

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Roquefort (AOC)

 Gabriel Coulet SA

Marque commerciale : Gabriel Coulet "La petite cave" / Signe de qualité : AOP / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 52

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort
☎ 05 65 59 90 21
📠 05 65 59 96 60
✉ jplaur@gabriel-coulet.fr
🌐 www.gabriel-coulet.fr

 SAS Fromageries Papillon

Marque commerciale : ROQUEFORT PAPILLON REVELATION / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Cru / Matière grasse (en %) : 32

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Soulzon
☎ 05 65 58 50 00
📠 05 65 58 50 21
✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com
🌐 www.roquefort-papillon.com

SAS Fromageries Papillon

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Soulzon
☎ 05 65 58 50 00
📠 05 65 58 50 21
✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com
🌐 www.roquefort-papillon.com

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : U Fium'Orbu Chèvre / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 40

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica
☎ 04 95 56 13 03
📠 04 95 57 36 06
✉ decicco@wanadoo.fr
🌐 www.fromages-corses.com

SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica
☎ 04 95 56 13 03
📠 04 95 57 36 06
✉ decicco@wanadoo.fr
🌐 www.fromages-corses.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUE

Brillat Savarin

 Fromagerie Delin

Marque commerciale : Brillat Savarin Affiné / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 40

6 rue des Maizières
21640 Gilly les Citeaux
☎ 03 80 62 87 20
📠 03 80 62 80 34
✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com
🌐 fromagerie-delin.com

Fromagerie Delin

6 rue des Maizières
21640 Gilly les Citeaux
☎ 03 80 62 87 20
📠 03 80 62 80 34
✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com
🌐 fromagerie-delin.com

Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUE


Fromage à pâte molle et croûte fleurie à
caractère lactique (autre)


 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets
Réaux

Marque commerciale : REO - LE
GASLONDE - VAL D'AY / Type de lait : Cru /
Matière grasse (en %) : 22

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

 02 33 46 41 33

 02 33 46 07 54

 reo@wanadoo.fr

 www.reaux.fr

