

**PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2010**



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Cantal (15)

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





APÉRITIFS

LIQUEURS

Liqueur aux plantes

 **Distillerie Louis Couderc**
Fruits ou plantes : **FLEUR D'HIBISCUS**4 rue de la Fromental
15000 Aurillac 04 71 63 67 91 04 71 64 68 01 infos@distillerie-couderc.com www.distillerie-couderc.com
 **Distillerie Louis Couderc**
Fruits ou plantes : **VERVEINE**4 rue de la Fromental
15000 Aurillac 04 71 63 67 91 04 71 64 68 01 infos@distillerie-couderc.com www.distillerie-couderc.com




Crème de fruit

 **Distillerie Louis Couderc**
Marque commerciale : **CREME DE MYRTILLES COUDERC** / Fruits ou plantes : **MYRTILLES**4 rue de la Fromental
15000 Aurillac 04 71 63 67 91 04 71 64 68 01 infos@distillerie-couderc.com www.distillerie-couderc.com
 **Distillerie Louis Couderc**
Marque commerciale : **CREME DE MURES COUDERC** / Fruits ou plantes : **MURES**4 rue de la Fromental
15000 Aurillac 04 71 63 67 91 04 71 64 68 01 infos@distillerie-couderc.com www.distillerie-couderc.com

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

 **SARL le Roquet**
Dénomination de vente légale du produit : **Saucisse sèche**Le Calvaire
15150 Laroquebrou 04 71 46 11 04 04 71 46 92 89 lecayrolais@wanadoo.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Capitoul, Au Coeur du Pays Vert /
Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé /
Poids (en g) : 2500
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

 Société Fromagère de Riom

Marque commerciale : Pont de la Pierre /
Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé /
Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 2500
Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom es Montagnes
☎ 04 71 78 00 06
☎ 04 71 78 16 30



Fourme d'Ambert AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affinée Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Poids (en g) : 2500
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 VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : C Entre deux, St Bonnet au lait de V Salers, Les FRO. Cantal. / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000
Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80

 LFO site de Talizat

Marque commerciale : Cnatal jeune Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 40000
La Pradoue
15170 Talizat
☎ 04 71 23 71 75
☎ 04 71 23 73 94

Sicolait

12 rue des 4 Frères Laurent
15400 Riom es Montagnes
☎ 04 71 78 04 19
☎ 04 71 78 14 64
✉ ufcf@ucfc.fr

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantal Entre Deux Affiné Tunnel Les Fromagers Cantaliens / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000
Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80

 Coopérative Fromagère de Planèze

Marque commerciale : Cantal Entre deux / Signe de qualité : AOC AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 42
Le Bourg
15300 Valuéjols
☎ 04 71 73 26 33
☎ 04 71 73 26 05
✉ coopvalu@wanadoo.fr



Saint-Nectaire fermier AOC

 GAEC Clavel

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800
Le Fayet
15190 Saint Saturnin
☎ 04 71 20 71 86

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine
☎ 04 71 40 30 80
☎ 04 71 40 35 39

Saint-Nectaire laitier AOC

 Laiterie Fromagerie Walchli

Marque commerciale : Abbaye - La Chaumette / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 1800
Route départementale 678
15190 Condat en Feniers
☎ 04 71 78 51 22
☎ 04 71 78 55 56
✉ qualite@walchli.fr
🌐 www.walchli.fr

 Laiterie Fromagerie Walchli

Marque commerciale : Le Petit Rond / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 600
Route départementale 678
15190 Condat en Feniers
☎ 04 71 78 51 22
☎ 04 71 78 55 56
✉ qualite@walchli.fr
🌐 www.walchli.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 1800

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

Salers AOC

 GAEC Reconnu Prax

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Requiran
15220 Laroquevielle

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint Mamet

☎ 04 71 64 28 10

 Joncoux Laurent

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Marcombes
15400 Valette

☎ 04 71 78 22 66

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint Mamet

☎ 04 71 64 28 10

 ENILV

Marque commerciale : ENIL / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 40000

Rue de Salers
15000 Aurillac

☎ 04 71 46 26 60

☎ 04 71 46 26 41

 GAEC du Buron de Fages

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

15700 Loupiac

☎ 04 71 69 40 11

☎ 04 71 69 48 78

Fromagers Cantaliens

Bédoussac
15220 Saint Mamet la Salvetat

☎ 04 71 46 81 50

☎ 04 71 64 78 80

PRODUITS LAITIERS EXPORT

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