

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Côtes d'Armor (22)

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

CIDRES ET POIRÉS


CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE


Cidre pasteurisé doux


 **Les Celliers Associés**


Marque commerciale : VAL DE RANCE

Le Bourg 24 rue de Dinan
22690 Pleudihen sur Rance

 02 96 83 20 02

 02 96 83 39 64

 celliers@valderance.com


 www.valderance.com


CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Bretagne brut

 **SARL Kerloïck**

La Touche cadieu
22640 PLESTAU

 02 96 34 80 14

 02 96 34 16 25

 kerloick@free.fr


 www.kerloick.com




Cidre fermier produit en Bretagne demi-sec

 **SARL Kerloïck**

La Touche cadieu
22640 PLESTAU

 02 96 34 80 14

 02 96 34 16 25

 kerloick@free.fr


 www.kerloick.com




Cidre fermier produit en Bretagne doux

 **SARL Kerloïck**

La Touche cadieu
22640 PLESTAU

 02 96 34 80 14

 02 96 34 16 25

 kerloick@free.fr

 www.kerloick.com




HUÎTRES


HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

 **SARL TREGOR COQUILLAGES ET CRUSTACES**

1 chemin des Douaniers
22560 Pleumeur Bodou

 02 96 15 35 17

 treg.coq.crus@wanadoo.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE


Fromage à pâte pressée non cuite (autre)

 Entremont Alliance

Marque commerciale : SAVEUR D'ANTAN
ENTREMONT / Signe de qualité : RACLETTE
/ Type de lait (pasteurisé, cru ou
thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en
%) : 50 / Poids (en g) : 7000


Zone Industrielle de KersuguetBP 465
22604 Loudéac cedex


 02 96 66 16 16

 02 96 66 16 10

Entremont Alliance

Zone Industrielle de KersuguetBP 465
22604 Loudéac cedex

 02 96 66 16 16

 02 96 66 16 10


FROMAGES FRAIS


Fromage frais aromatisé


 Laiterie Nouvelle de l'Arguenon

Marque commerciale : Les recettes de
Madame Loïk nature au chèvre / Matière
grasse (en %) : 24.00

Bellevue
22130 Créhen

 02 96 85 66 00

 02 96 84 30 12


 pandriot@laita.fr


Fromage frais salé


 Laiterie Nouvelle de l'Arguenon

Marque commerciale : Les recettes de
Madame Loïk au sel de Guérande / Arôme
ou fruit (pour les produits aromatisés) : sel
de guérande / Matière grasse (en %) : 25.00

Bellevue
22130 Créhen

 02 96 85 66 00

 02 96 84 30 12

 pandriot@laita.fr


BEURRES EXTRA-FINS ET FINS


Beurre extra-fin ou fin non salé

 Coopérative laitière de Ploudaniel

Marque commerciale : Paysan Breton
micropains doux / Matière grasse (en %) :
82.00

24 route de Dinard
22130 Plancoet

 02 96 80 45 61

 02 96 84 01 06

 pandriot@laita.fr