

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Département : Eure (27)

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

Haute-Normandie
Eure (27)

Bézu la Forêt

CHARCUTERIES

PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté supérieur ou terrine de canard

 SARL Ferme auberge du Vauroux

Dénomination de vente légale du produit :
terrine a l'ancienne au foie gras

Le Vauroux
27480 Bézu la Forêt

☎ 02 32 55 89 76

📠 02 32 27 21 29

✉ jean-yves.bourgain585@orange.fr

PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

FOIE GRAS DE CANARD
ASSAISONNEMENT DIVERS

Foie Gras de Canard entier en semi-
conserves - cuisson au torchon
(assaisonnement divers)

 SARL Ferme auberge du Vauroux

Marque commerciale : sarl ferme auberge
du vauroux / Assaisonnement : armagnac

Le Vauroux
27480 Bézu la Forêt

☎ 02 32 55 89 76

📠 02 32 27 21 29

✉ jean-yves.bourgain585@orange.fr

Cormeilles

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados Pays d'Auge AOC VSOP

 SAS Distillerie Busnel

Dénomination : Calvados Pays d'Auge
compte 4 (CI 4) / Production annuelle
produit présenté (en litres) : 120000

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Calvados Pays d'Auge AOC Hors d'Age
(comptes supérieurs à 10)

 SAS Distillerie Busnel

Dénomination : Calvados Pays d'Auge
compte 12 (F 11 Bis) / Production annuelle
produit présenté (en litres) : 120000

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Calvados AOC Hors d'Age (compte
supérieurs à 10)

 SAS Distillerie Busnel

Dénomination : Calvados AOC compte 15
(C173) / Production annuelle produit
présenté (en litres) : 300000

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

☎ 02 32 57 80 08

📠 02 32 42 29 33

✉ gaetan.delamare@busnel.net



Flipou

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERES

Cidre fermier produit en Normandie brut

 EARL d'Orgeville - Beguin Aline

Marque commerciale : -
5 chemin des Prés Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 31

📠 02 32 49 34 54



Cidre fermier produit en Normandie
demi-sec

 EARL d'Orgeville - Beguin Aline

Marque commerciale : -
5 chemin des Prés Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 31

📠 02 32 49 34 54



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt aux fruits

 Ferme des Peupliers

Marque commerciale : FERME DES
PEUPLIERS / Arôme ou fruits (pour les
produits aromatisés) : AGRUME / Matière
grasse (en %) : 2.70 / Poids (en g) : 125

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Lait gélifié

 Ferme des Peupliers

Marque commerciale : FERME DES
PEUPLIERS / Arôme ou fruits (pour les
produits aromatisés) : CAFE / Matière
grasse (en %) : 2.50 / Poids (en g) : 125

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

📠 02 32 49 21 41

✉ contact@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Haute-Normandie Eure (27)

Ivry la Bataille

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC VSOP

 **Calvados Morin**

Dénomination : VSOP / Production annuelle produit présenté (en litres) : 6296

10 rue d'EzyBP 4
27540 Ivry la Bataille

☎ 02 32 36 40 01

☎ 02 32 36 69 63

✉ calvadosmorin@aliceadsl.fr

🌐 www.calvadosmorin.com



Lieurey

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Pont l'Évêque laitier AOC

 **SAS Fromagerie du Plessis**

Marque commerciale : Père Eugène / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 400

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ cpele@fromagerie-du-plessis.fr

SAS Fromagerie du Plessis

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ cpele@fromagerie-du-plessis.fr

 **SAS Fromagerie du Plessis**

Marque commerciale : Domaine du Plessis / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 400

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ cpele@fromagerie-du-plessis.fr

SAS Fromagerie du Plessis

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ cpele@fromagerie-du-plessis.fr

Tilly

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMERS

Cidre fermier demi-sec (autre)

 **Galmel Michel**

Ferme des Ruelles
27510 Tilly

☎ 02 32 52 74 61

☎ 02 32 53 46 71

✉ michel.galmel@wanadoo.fr



EAUX DE VIE

EAUX DE VIE DE CIDRE

Eaux de Vie de Cidre

 **Galmel Michel**

Ferme des Ruelles
27510 Tilly

☎ 02 32 52 74 61

☎ 02 32 53 46 71

✉ michel.galmel@wanadoo.fr



JUS DE FRUITS

PRODUITS FERMIERS

Jus de pomme fermier

 **Galmel Michel**

Ferme des Ruelles
27510 Tilly

☎ 02 32 52 74 61

☎ 02 32 53 46 71

✉ michel.galmel@wanadoo.fr



Verneuil sur Aure

VOLAILLES ABATTUES

POULETS

Poulets label rouge blancs

 **Volailles Adrien Labrouche SA**

Marque commerciale : Normandie
Zone Industrielle Rue Jacquard
27130 Verneuil sur Aure

☎ 02 32 32 02 09

☎ 02 32 60 28 83

✉ volailles.labrouche@wanadoo.fr

Vraiville

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

 **Lelieur Charles**

Marque commerciale : La ferme du bois normand

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville

☎ 02 32 50 61 84

☎ 02 32 50 57 44



Cidre fermier produit en Normandie doux

 **Lelieur Charles**

Marque commerciale : La ferme du bois normand

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville

☎ 02 32 50 61 84

☎ 02 32 50 57 44

