

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Département : Manche (50)**

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

## Basse-Normandie Manche (50)

### Blainville sur Mer

#### HUÎTRES

#### HUÎTRES DE LA RÉGION NORMANDIE

#### Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 EARL Lafosse

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

### Chef du Pont

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

#### Mimolette jeune

 Isigny Sainte Mère

Marque commerciale : Isigny Sainte Mère /  
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :  
Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 40.00 /  
Poids (en g) : 3600  
Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont  
☎ 02 31 51 33 33  
📠 02 32 41 40 17  
📧 coop.contact@isysme.com  
🌐 www.isigny-ste-mere.com



#### FROMAGES FRAIS

#### Fromage frais

 Isigny Sainte Mère

Marque commerciale : Isigny Sainte Mère /  
Matière grasse (en %) : 40.00  
Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont  
☎ 02 31 51 33 33  
📠 02 32 41 40 17  
📧 coop.contact@isysme.com  
🌐 www.isigny-ste-mere.com



#### Fromage frais aux fruits

 Isigny Sainte Mère

Marque commerciale : Isigny Sainte Mère /  
Arôme ou fruit (pour les produits  
aromatisés) : Fraise / Matière grasse (en  
) : 25.00  
Usine de Chef du Pont  
50480 Chef du Pont  
☎ 02 31 51 33 33  
📠 02 32 41 40 17  
📧 coop.contact@isysme.com  
🌐 www.isigny-ste-mere.com



### Condé sur Vire

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### CRÈMES STÉRILISÉES UHT ET SPÉCIALITÉS

#### Crème stérilisée UHT - non ensemencée - non maturée

 ELVIR

Marque commerciale : Elle & Vire /  
Matière grasse (en %) : 35.10  
Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire  
☎ 02 33 06 65 00  
📠 02 33 06 67 96  
📧 fabienne.lefrancois@elvir.fr

 ELVIR

Marque commerciale : Elle & Vire /  
Matière grasse (en %) : 30.00  
Direction industrielle  
50890 Condé sur Vire  
☎ 02 33 06 65 00  
📠 02 33 06 67 96  
📧 fabienne.lefrancois@elvir.fr

### Gouville sur Mer

#### HUÎTRES

#### HUÎTRES DE LA RÉGION NORMANDIE

#### Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 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

### Hauteville sur Mer

#### HUÎTRES

#### HUÎTRES DE LA RÉGION NORMANDIE

#### Huîtres creuses Fines de Normandie

 Les Huîtres du Moncey - Rucinski  
André

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



### Isigny le Buat

#### PRODUITS LAITIERS NATIONAL

#### BEURRES (AUTRES)

#### Beurre salé (autre)

 Société Beurrière d'Isigny

Marque commerciale : Beurre tendre  
Président demi-sel / Matière grasse (en %)  
: 80.00  
7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
📠 02 33 48 27 26  
📧 gregoire.dattin@lactalis.fr

 Société Beurrière d'Isigny

Marque commerciale : Motte Président sel  
de mer / Matière grasse (en %) : 80.00  
7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
📠 02 33 48 27 26  
📧 gregoire.dattin@lactalis.fr

#### BEURRES EXTRA-FINS ET FINS

#### Beurre extra-fin ou fin non salé

 Société Beurrière d'Isigny

Marque commerciale : Beurre Président  
doux / Matière grasse (en %) : 82.00  
7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat  
☎ 02 33 48 01 99  
📠 02 33 48 27 26  
📧 gregoire.dattin@lactalis.fr



Basse-Normandie  
Manche (50)

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## BEURRES EXTRA-FINS ET FINS

## Beurre extra-fin ou fin salé

 Société Beurrière d'Isigny

Marque commerciale : *Beurre Président demi-sel / Matière grasse (en %) : 80.00*

7 avenue Saint-Martin  
50540 Isigny le Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

## La Meurdraquière

## EAUX DE VIE

## CALVADOS AOC

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

 SCEA Ferme de la Butte

Dénomination : *Ferme de la Butte / Production annuelle produit présenté (en litres) : 300*

14 route Saint-Martin  
50510 La Meurdraquière

☎ 02 33 61 31 52

☎ 02 33 61 17 64

✉ fermedelabutte@free.fr

🌐 www.fermedelabutte.com



## Lessay

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

## Camembert (autre)

 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Marque commerciale : *MAITRE FROMAGER / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 22 / Poids (en g) : 250*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



## FROMAGES FRAIS

## Fromage frais

 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Marque commerciale : *Fromage frais lissé / Matière grasse (en %) : 40.00*

1 rue des Planquettes  
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



## 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



## Lestre

## HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION  
NORMANDIE

## Huîtres creuses Fines de Normandie

 Ets Sébastien Lejeune

12 copalestre  
50310 Lestre

☎ 02 33 54 76 82

☎ 02 33 54 76 82

✉ sebastienlejeune2937@neuf.fr



## Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 Ets Christian de Longcamp

La Dune  
50310 Lestre

☎ 02 33 54 57 15

☎ 02 33 54 61 29



## Pirou

## HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION  
BRETAGNE

## 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

✉ corinneraguenel@wanadoo.fr



## Saint Joseph

## CIDRES ET POIRÉS

CIDRES ARTISANAUX OU DE  
MARQUE

## Cidre non pasteurisé doux

 Cidrerie de la Brique

Marque commerciale : *L10*

La Brique  
50700 Saint Joseph

☎ 02 33 40 19 27

☎ 02 33 95 08 07

✉ cidricole@aol.com

## Sainte Cécile

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

## Camembert (autre)

 Société Fromagère de Sainte-Cécile

Marque commerciale : *Lepetit / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 250*

L'Acherie  
50800 Sainte Cécile

☎ 02 33 90 52 00

☎ 02 33 90 52 29

Basse-Normandie  
Manche (50)

## Sottevast

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


CRÈMES


Crème Isigny AOC

 **Maîtres Laitiers du Cotentin**

Poids (en g) : 50


Route de ValognesBP 102  
50260 Sottevast


 02 33 21 75 75

 02 33 21 75 01

**Maîtres Laitiers du Cotentin**

Route de ValognesBP 102  
50260 Sottevast

 02 33 21 75 75

 02 33 21 75 01