

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Manche (50)

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 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

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC




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

 SCEA Ferme de la ButteDénomination : Ferme de la Butte /
Production annuelle produit présenté (en litres) : 30014 route Saint-Martin
50510 La Meurdraquière 02 33 61 31 52 02 33 61 17 64 fermedelabutte@free.fr www.fermedelabutte.com





HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION
BRETAGNE








Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

 EARL Yad Marine2 rue des Alouettes
50770 Pirou 06 25 69 36 21 02 33 45 65 46 corinneraguanel@wanadoo.frHUÎTRES DE LA RÉGION
NORMANDIE

Huîtres creuses Fines de Normandie

 Ets Sébastien Lejeune12 copalestre
50310 Lestre 02 33 54 76 82 02 33 54 76 82 sebastienlejeune2937@neuf.fr Les Huîtres du Moncey - Rucinski
André19 rue de la Mer
50590 Hauteville sur Mer 02 33 45 76 49 andre.rucinski@wanadoo.fr

Huîtres creuses Spéciales de Normandie

 EARL Lafosse5,6 la Cabanor
50560 Blainville sur Mer 02 33 07 07 34 02 33 07 07 34 Ets Christian de LongcampLa Dune
50310 Lestre 02 33 54 57 15 02 33 54 61 29 SCEA Huîtres Verneuil218 rue de la Vasserie
50560 Gouville sur Mer 02 33 47 84 41 02 33 47 84 88 didier.verneuil@free.fr

Produits Laitiers National

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

 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

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

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

 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

 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



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

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

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

CRÈMES STÉRILISÉES UHT ET
SPÉCIALITÉSCrème 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

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

CRÈMES STÉRILISÉES UHT ET
SPÉCIALITÉSCrème stérilisée UHT - nonensemencée -
non maturée

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

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUEFromage à pâte molle et croûte fleure à
caractère lactique (autre)

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

