

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Morbihan (56)

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

Bretagne
Morbihan (56)

Carnac

HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION
BRETAGNE

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

 EARL Congratelle198 Le Pô
56340 Carnac
☎ 02 97 52 22 06

✉ congratelle.yann@wanadoo.fr



La Vraie Croix

DÉCOUPES DE VOLAILLES

CUISSES DE POULETS

Cuisisses de Poulets standards

 SAS Doux FraisMarque commerciale : Père Dodu - Le
Choix du Chef / Qualité (blanc/jaune) :
blanc / Age (en jours) : 42ZI de Bel AirBP 24
56250 La Vraie Croix

☎ 02 97 67 23 70

☎ 02 97 67 29 24

🌐 www.doux.com

FILETS DE POULETS

Filets de Poulets standards

 SAS Doux FraisMarque commerciale : Père Dodu - Le
Choix du Chef / Qualité (blanc/jaune) :
blanc / Age (en jours) : 42ZI de Bel AirBP 24
56250 La Vraie Croix

☎ 02 97 67 23 70

☎ 02 97 67 29 24

🌐 www.doux.com

Larmor Baden

HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION
BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

 SCP Ets CreneguySigne de qualité : RONDES ET CHARNUES
7 chemin de Port Lagaden
56870 Larmor Baden

☎ 02 97 57 16 48

☎ 02 97 57 14 85

✉ huitrescreneguy@orange.fr



Huîtres Belons

 SCP Ets CreneguySigne de qualité : coquille fine et étalée,
goût subtile7 chemin de Port Lagaden
56870 Larmor Baden

☎ 02 97 57 16 48

☎ 02 97 57 14 85

✉ huitrescreneguy@orange.fr



Le Roc Saint André

BIÈRES

BIÈRE

Bière ambrée de haute fermentation

 Brasserie Lancelot

Marque commerciale : Nedeleg Laouen

Site de la Mine d'Or
56460 Le Roc Saint André

☎ 02 97 74 74 74

☎ 02 97 74 99 15

✉ bcontact@brasserie-lancelot.com

🌐 www.brasserie-lancelot.com



Locmariaquer

HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION
BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

 Ronan LorgeouxKerouarch
56740 Locmariaquer

☎ 06 08 57 07 09

✉ ronan.lorgeoux@free.fr



Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

 Cailloce StéphaneKerinis
56740 Locmariaquer

☎ 02 97 57 35 93

☎ 02 97 57 43 62

✉ stephane.cailloce@wanadoo.fr



Saint Martin sur Oust

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES ARTISANAUX OU DE
MARQUE

Cidre pasteurisé doux

 SARL la RuadaieMarque commerciale : La Ruadaie / Le
Guélin4 rue du Guélin
56200 Saint-Martin sur Oust

☎ 02 99 91 53 84

☎ 02 99 91 53 84

✉ ruadaie@orange.fr



Cidre non pasteurisé brut

 SARL la RuadaieMarque commerciale : La Ruadaie / Le
Guélin4 rue du Guélin
56200 Saint-Martin sur Oust

☎ 02 99 91 53 84

☎ 02 99 91 53 84

✉ ruadaie@orange.fr



Bretagne
Morbihan (56)

JUS DE FRUITS


PRODUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS


Jus de pommes artisanal ou industriel

 **SARL la Ruadaie**

Nature (pour les produits "autres") : Jus de pomme artisanal

4 rue du Guélin
56200 Saint-Martin sur Oust

 02 99 91 53 84

 02 99 91 53 84

 ruadaie@orange.fr



Saint Philibert


HUÎTRES


HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE


Huîtres Belons

 **HUITRES HENRY**

19 route de Quéhan
56470 Saint Philibert

 02 97 55 00 52

 02 97 55 02 99

 renan.henry@wanadoo.fr

 www.huitres-henry.com



Séné


HUÎTRES


HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

 **Jacob Frédéric**

12 bis rue de Cariel
56860 Séné

 02 97 66 54 84

 02 97 66 01 15

 jacobchristine@aol.com



Surzur

CIDRES ET POIRÉS


CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE


Cidre non pasteurisé doux

 **Ets Nicol**


Marque commerciale : Cidres de Rhuys

Kergenet
56450 Surzur

 02 97 42 15 41

 02 97 42 04 38

 cidres.nicol@wanadoo.fr

 www.cidres-nicol.fr



Theix


POMMEAUX


POMMEAU DE BRETAGNE AOC


Pommeau de Bretagne AOC (3 ans et plus)

 **Le Pocréau Gérard**

Le Château
56450 Theix

 02 97 43 17 88

 02 97 43 18 53

 lepocreau@wanadoo.fr

