

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Département : Puy-de-Dôme (63)**

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

## Auvergne Puy-de-Dôme (63)

### Aurières

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC des Violettes**

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

63210 Aurières  
☎ 04 73 65 67 55

**GAEC des Violettes**

63210 Aurières  
☎ 04 73 65 67 55

### Boudes

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'Auvergne-BOUDES

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rouge

 **SCEA Sauvât Claude et Annie**

Les Demoiselles  
Lot 2 et 3; 160 hl  
route de Dauzat  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 41 42  
☎ 04 73 96 58 34  
✉ sauvat@terre-net.fr  
🌐 sauvat-vins.com



 **Cave Pelissier David**

Lot 6; 40 hl  
rue de Dauzat  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 43 45  
☎ 04 73 96 43 45  
✉ dfpelissier@hotmail.com



 **Cave Pelissier Michel**

Lot 3; 40 hl  
route de Dauzat  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 43 45  
☎ 04 73 96 43 45  
✉ dfpelissier@hotmail.com



Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rosé

 **EARL Charmensat**

Sec; Lot 1 + bouteilles; 42 hl  
rue du Coufin  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 44 75  
☎ 04 73 96 58 04  
✉ charmensat@freesurf.fr  
🌐 cave.charmensat.free.fr



Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Blanc

 **EARL Domaine Imbeau "Le Clos des Monts"**

Le Clos des Monts  
Lot bouteilles; 28 hl  
Route de Saint Germain Lembron  
63340 Boudes  
☎ 04 73 55 33 41  
✉ christophe.grayon@orange.fr



### Chastreix

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 **SCEA de Rimat**

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800  
Rimat  
63680 Chastreix

**Les Fromageries Occitanes**

Laobre  
15270 Champs sur Tarentaine  
☎ 04 71 40 30 80  
☎ 04 71 40 35 39

### Châteaugay

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'Auvergne-  
CHÂTEAUGAY

Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Rouge

 **Domaine Rougeyron (EARL)**

Lot 11, PM 8 et PM 11; 67 hl  
27 rue de la Crouzette  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 87 24 45  
☎ 04 73 87 23 55  
✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr



Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Blanc

 **Domaine Rougeyron (EARL)**

Lot 4; 76 hl  
27 rue de la Crouzette  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 87 24 45  
☎ 04 73 87 23 55  
✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr



### Clermont Ferrand

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

DEMI-BEURRES

Demi-beurre non salé

 **SAS BEURALIA**

Marque commerciale : Douceur de France / Matière grasse (en %) : 60.00  
18 rue de la Charme  
63100 Clermont Ferrand  
☎ 04 73 23 90 00  
☎ 04 73 23 90 15  
✉ solene.legarlantezec@beuralia.fr

**SAS BEURALIA**

18 rue de la Charme  
63100 Clermont Ferrand  
☎ 04 73 23 90 00  
☎ 04 73 23 90 15  
✉ solene.legarlantezec@beuralia.fr

## Auvergne Puy-de-Dôme (63)

### Egliseneuve

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE


Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC de la Combechave**

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Combechave  
63850 Egliseneuve  
 08 77 48 94 81

**GAEC de la Combechave**

Combechave  
63850 Egliseneuve  
 08 77 48 94 81

### Egliseneuve Entraigues


PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE



Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC Grégoire**

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800

La Grange Neuve  
63850 Egliseneuve-Entraigues  
 04 73 71 91 96

**Les Fromageries Occitanes**

Lanobre  
15270 Champs sur Tarentaine  
 04 71 40 30 80  
 04 71 40 35 39

### La Tour d'auvergne

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE



Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC des Ribeyres Basses**

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 1800

Les Ribeyres Basses  
63680 La Tour d'auvergne

**Les Fromageries Occitanes**

Lanobre  
15270 Champs sur Tarentaine  
 04 71 40 30 80  
 04 71 40 35 39

### Martres de Veyre

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-CORENT

Côtes-d'auvergne-corent 2009 Rosé

 **Pradier Marc**

Lot 6; 50 hl  
9 rue Saint Jean Baptiste  
63730 Martres de Veyre  
 04 73 39 86 41  
 04 73 39 88 17  
 pradiermarc@orange.fr





### Montpeyroux

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE

Côtes-d'auvergne 2009 Rouge

 **Bernard Yvan**



"Les Dômes"  
Lot P M 10 et 5; 60 hl  
rue de la Reine  
63114 Montpeyroux  
 04 73 55 31 97  
 bernard\_corent@hotmail.com



CÔTES-D'AUVERGNE-BOUDES

Côtes-d'auvergne-boudes 2009 Rouge

 **Bernard Yvan**

Lot 8; 24 hl  
rue de la Reine  
63114 Montpeyroux  
 04 73 55 31 97  
 bernard\_corent@hotmail.com



### Picherande

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 **EARL Chérière**

Marque commerciale : Dischamp / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Vallon  
63113 Picherande

**EARL Chérière**

Vallon  
63113 Picherande

### RIOM

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

CÔTES-D'AUVERGNE-  
CHÂTEAUGAY

Côtes-d'auvergne-châteaugay 2009 Blanc

 **EARL Benoît Montel**

Earl Benoît Montel  
Sec; Lot 5 + bouteilles; 49 hl  
Cave, 6, rue Henri Goudier ZI La Varenne  
63200 RIOM  
 04 73 64 96 14  
 04 73 64 96 14  
 benoit-montel@orange.fr



## Auvergne Puy-de-Dôme (63)

### Saint Donat

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC de l'Espinassade**


Marque commerciale : Vauzeille / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

63680 Saint-Donat

 04 73 22 35 08

**GAEC de l'Espinassade**

63680 Saint-Donat

 04 73 22 35 08

### Saint Nectaire

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PERSILLÉE


Fourme d'Ambert AOC


 **Société nouvelle Laiterie de la Montagne**

Marque commerciale : Laiterie de la Montagne / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 29.00 / Poids (en g) : 2300

Saillant

63710 Saint Nectaire

 04 73 88 50 62

 04 73 88 53 77

 philippe.bertin@dischamp.com

### Saint Pierre Colamine

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE  
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE


Saint-Nectaire fermier AOC

 **EARL Mazeyrat**

Marque commerciale : Soregal / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1600

Le Mont


63610 Saint Pierre Colamine

 04 73 96 31 42

**EARL Mazeyrat**

Le Mont

63610 Saint Pierre Colamine

 04 73 96 31 42

### Veyre Monton

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE  
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE


CÔTES-D'AUVERGNE


Côtes-d'auvergne 2009 Rouge

 **Cave Saint Verny**


Lot 22-09, F V 1; 72 hl

route d'Issoire-BP 2  
63960 Veyre-Monton

 04 73 69 60 11

 04 73 69 65 22

 saint-verny@saint-verny.com


 www.saint-verny.com




 **Cave Saint Verny**

Lot 21-09, I 16 + I 17; 630 hl

route d'Issoire-BP 2  
63960 Veyre-Monton

 04 73 69 60 11

 04 73 69 65 22

 saint-verny@saint-verny.com

 www.saint-verny.com





Côtes-d'auvergne 2009 Blanc


 **Cave Saint Verny**


Lot 01-09, I 29; 315 hl

route d'Issoire-BP 2  
63960 Veyre-Monton

 04 73 69 60 11

 04 73 69 65 22

 saint-verny@saint-verny.com

 www.saint-verny.com




VIN-DE-PAYS-DU-PUY-DE-DÔME


Vin-de-pays-du-puy-de-dôme 2009 Rouge

 **Cave Saint Verny**


Lot 51-09, I 35; 315 hl

route d'Issoire-BP 2  
63960 Veyre-Monton

 04 73 69 60 11

 04 73 69 65 22

 saint-verny@saint-verny.com

 www.saint-verny.com





Vin-de-pays-du-puy-de-dôme 2009 Blanc


 **Cave Saint Verny**


Lot 40-09, FV 6; 72 hl

route d'Issoire-BP 2  
63960 Veyre-Monton

 04 73 69 60 11

 04 73 69 65 22

 saint-verny@saint-verny.com

 www.saint-verny.com

