

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Région : Ile-de-France

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

BIÈRES


BIÈRE


Bière blanche


 **Rabourdin Hubert**


Marque commerciale : Bière de Brie blanche

Ferme Brasserie de Gaillon
77540 Courpalay

 01 64 25 76 05

 01 64 42 96 12

 rabourdin@biere-de-brie.com

 www.biere-de-brie.com





Bière ambrée de haute fermentation


 **Rabourdin Hubert**


Marque commerciale : Bière de Brie ambrée

Ferme Brasserie de Gaillon
77540 Courpalay

 01 64 25 76 05

 01 64 42 96 12

 rabourdin@biere-de-brie.com

 www.biere-de-brie.com




BIÈRE AROMATISÉE


Bière aromatisée

 **Ferme Brasserie du Vexin**

Marque commerciale : bière du vexin la véliocasse / Arôme : miel

3 rue de la Croix des Ruelles
95450 Théméricourt

 01 30 39 24 43

 01 30 39 24 43

 denis.sargeret@wanadoo.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

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

Brie de Melun fermier AOC

 **Fromagerie Fermière de Juchy**

Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 1500

1 chemin de LizinesLeudon
77370 Lizines


☎ 01 64 01 61 52

☎ 01 64 01 67 78

✉ pettejc@wanadoo.fr



Brie de Melun laitier AOC

 **Société Fromagère de Meaux Saint Faron**

Marque commerciale : Saint-Faron / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 21.00 / Poids (en g) : 1400

Rue Jehan de Brie
77100 Meaux

☎ 01 60 24 68 49

☎ 01 60 38 10 10

Société Fromagère de Meaux Saint Faron

Rue Jehan de Brie
77100 Meaux

☎ 01 60 24 68 49

☎ 01 60 38 10 10

FROMAGES DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte persillée

 **SCI LA TREMBLAYE**

Marque commerciale : Bleu de chèvre cendré Ferme de la Tremblaye - Fleur Bleue Ferme de Jouvence / Signe de qualité : fromage fermier / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Matière grasse (en %) : 25.50 / Poids (en g) : 400

Chemin de la Tremblaye
78125 LA BOISSIERE ECOLE

☎ 01 34 85 06 29

🌐 www.ferme-de-la-tremblaye.com

SCI LA TREMBLAYE

Chemin de la Tremblaye
78125 LA BOISSIERE ECOLE

☎ 01 34 85 06 29

🌐 www.ferme-de-la-tremblaye.com

FROMAGES FRAIS

Fromage frais

 **Domaine de Grignon**

Marque commerciale : Domaine de Grignon / Arôme ou fruit (pour les produits aromatisés) : faisselle

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr



Domaine de Grignon

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr



YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt nature ferme

 **Domaine de Grignon**

Marque commerciale : Domaine de Grignon / Poids (en g) : 125

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr



Domaine de Grignon

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr



Dessert lacté

 **Caramlait**

Marque commerciale : MILQUIDOU "La Confiture de Lait" / Matière grasse (en %) : 9.90 / Poids (en g) : 450

Ferme de Viltain
91400 Saclay

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 www.viltain.fr



Caramlait

Ferme de Viltain
91400 Saclay

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 www.viltain.fr



Yaourt nature brassé

 **Domaine de Grignon**

Marque commerciale : Domaine de Grignon / Arôme ou fruits (pour les produits aromatisés) : sucré / Poids (en g) : 125

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr



Domaine de Grignon

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr

