

PALMARES **DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE**

2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Région : Auvergne

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
Allier (03)

Besson

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

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

 **Domaine Gardien**

Cuvée du Terroir
Lot bouteilles; 40 hl

7 Chassignolles
03210 Besson

☎ 04 70 42 80 11

☎ 04 70 42 80 99

✉ c.gardien@03.sideral.fr

🌐 www.domainegardien.com



Meillard

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

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

 **EARL Petittat**

Domaine de Bellevue Grande Réserve
Sec; Lot 26, 25, 14, 30; 280 hl

Bellevue
03500 Meillard

☎ 04 70 42 05 56

☎ 04 70 42 09 75

✉ jean-louispetittat1@wanadoo.fr



Saint Germain des Fossés

DÉCOUPES DE VOLAILLES

CUISSES DE POULETS

Cuisses de Poulets label rouge

 **Arrivé Auvergne SAS**

*Marque commerciale : VOLAILLES
FERMIERES D'AUVERGNE*

ZI Le CoquetBP 24
03260 Saint Germain des Fossés

☎ 04 70 58 42 03

☎ 04 70 58 42 49

✉ anne-claire.morel@arrive.fr

🌐 www.maitrecoq.fr

Saint Pourcain

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

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

 **Domaine Nebout**

Rouge tradition
Lot 25; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourcain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



 **Domaine Nebout**

Rouge tradition
Lot 23; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourcain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint-pourçain AOC 2009 Rosé

 **Domaine Nebout**

Rosé tradition
Lot 35; 150 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourcain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

 **Domaine Nebout**

Tressallier des gravières
Sec; Lot 43; 140 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourcain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



 **Domaine Nebout**

Blanc tradition
Sec; Lot 21; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourcain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint Pourcain sur Sioule

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

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rosé

 **Union des Vignerons**

Lot 76; 270 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourcain-sur-Sioule

☎ 04 70 45 42 82

☎ 04 70 45 99 34

✉ udv@udvstpourcain.com

🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

 **Union des Vignerons**

Lot 59; 273 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourcain-sur-Sioule

☎ 04 70 45 42 82

☎ 04 70 45 99 34

✉ udv@udvstpourcain.com

🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saulcet

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

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

 **Domaine Jallet**

Les ceps centenaires
Lot C 1; 30 hl

30 place des Cailles
03500 Saulcet

☎ 04 70 45 39 78

☎ 04 70 45 39 78



Auvergne
Allier (03)

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


SAINT-POURÇAIN


Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

 Vernois Lionel

Domaine de l'Orme
Lot 26; 50 hl

15 route du montet
03500 SAULCET

 04 70 45 94 06

 04 70 45 29 33





Saint-pourçain AOC 2009 Rosé


 EARL Cave Courtinat

Rosé
Lot 30; 130 hl

11 rue de Venteuil
03500 SAULCET

 04 70 45 44 84

 04 70 45 80 13

 cavecourtinat@wanadoo.fr





Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

 Vernois Lionel

Domaine de l'Orme
Lot 30; 70 hl

15 route du montet
03500 SAULCET

 04 70 45 94 06

 04 70 45 29 33



Auvergne Cantal (15)

Aurillac

APÉRITIFS

LIQUEURS

Liqueur aux plantes

 **Distillerie Louis Couderc**

Fruits ou plantes : FLEUR D'HIBISCUS

4 rue de la Fromental
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



 **Distillerie Louis Couderc**

Fruits ou plantes : VERVEINE

4 rue de la Fromental
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



Crème de fruit

 **Distillerie Louis Couderc**

Marque commerciale : CREME DE MYRTILLES COUDERC / Fruits ou plantes : MYRTILLES

4 rue de la Fromental
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



 **Distillerie Louis Couderc**

Marque commerciale : CREME DE MURES COUDERC / Fruits ou plantes : MURES

4 rue de la Fromental
15000 Aurillac

☎ 04 71 63 67 91

☎ 04 71 64 68 01

✉ infos@distillerie-couderc.com

🌐 www.distillerie-couderc.com



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 **ENILV**

Marque commerciale : ENIL / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 40000

Rue de Salers
15000 Aurillac

☎ 04 71 46 26 60

☎ 04 71 46 26 41



Champs sur Tarentaine

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire laitier AOC

 **Les Fromageries Occitanes**

Marque commerciale : Cantorel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 1800

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

Condat en Feniers

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire laitier AOC

 **Laiterie Fromagerie Walchli**

Marque commerciale : Abbaye - La Chaumette / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 1800

Route départementale 678
15190 Condat en Feniers

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



 **Laiterie Fromagerie Walchli**

Marque commerciale : Le Petit Rond / Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 25 / Poids (en g) : 600

Route départementale 678
15190 Condat en Feniers

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



Laroquebrou

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

 **SARL le Roquet**

Dénomination de vente légale du produit : Saucisse sèche

Le Calvaire
15150 Laroquebrou

☎ 04 71 46 11 04

☎ 04 71 46 92 89

✉ lecalyrolais@wanadoo.fr



Auvergne Cantal (15)

Laroquevielle

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 GAEC Reconnu Prax

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Requiran
15220 Laroquevielle

Les Fromagers Cantaliens


Les Vernières
15220 Saint Mamet
 04 71 64 28 10

Loupiac



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE



Salers AOC

 GAEC du Buron de Fages

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

15700 Loupiac
 04 71 69 40 11
 04 71 69 48 78

Fromagers Cantaliens

Bédoussac
15220 Saint Mamet la Salvetat
 04 71 46 81 50
 04 71 64 78 80

Riom es Montagnes

PRODUITS LAITIERS NATIONAL



FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC

 Société Fromagère de Riom

Marque commerciale : Pont de la Pierre / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 26.00 / Poids (en g) : 2500

Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom es Montagnes

 04 71 78 00 06
 04 71 78 16 30



Saint Flour



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE



Bleu d'Auvergne AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Capitoul, Au Coeur du Pays Vert / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 2500

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20



Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20



Fourme d'Ambert AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affinée Tunnel / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Poids (en g) : 2500

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20



Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20



PRODUITS LAITIERS EXPORT

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantorel, Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 28

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20

Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20

Saint Mamet



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE



Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : C Entre deux, St Bonnet au lait de V Salers, Les FRO. Cantal. / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
 04 71 46 81 50
 04 71 64 78 80

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet
 04 71 46 81 50
 04 71 64 78 80

Auvergne Cantal (15)

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Marque commerciale : Cantal Entre Deux Affiné Tunnel Les Fromagers Cantaliens /
Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet

☎ 04 71 46 81 50

📠 04 71 64 78 80

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet

☎ 04 71 46 81 50

📠 04 71 64 78 80

Saint Saturnin

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire fermier AOC

 GAEC Clavel

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

Le Fayet
15190 Saint Saturnin

☎ 04 71 20 71 86

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs sur Tarentaine

☎ 04 71 40 30 80

📠 04 71 40 35 39

Talizat

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 LFO site de Talizat

Marque commerciale : Cnatal jeune Tradilait / Signe de qualité : AOC / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Poids (en g) : 40000

La Pradoune
15170 Talizat

☎ 04 71 23 71 75

📠 04 71 23 73 94

Sicolait

12 rue des 4 Frères Laurent
15400 Riom es Montagnes

☎ 04 71 78 04 19

📠 04 71 78 14 64

✉ ufcf@ucfc.fr

Valette

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 Joncoux Laurent

Marque commerciale : Les Fromagers Cantaliens Affiné Tunnel / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Poids (en g) : 40000

Marcombes
15400 Valette

☎ 04 71 78 22 66

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint Mamet

☎ 04 71 64 28 10

Valuéjols

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Coopérative Fromagère de Planèze

Marque commerciale : Cantal Entre deux / Signe de qualité : AOC AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 45.00 / Poids (en g) : 42

Le Bourg
15300 Valuéjols

☎ 04 71 73 26 33

📠 04 71 73 26 05

✉ coopvalu@wanadoo.fr



Auvergne Haute-Loire (43)

Beauzac



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PERSILLÉE



Fromage à pâte persillée (autre)

Fromagerie de Beauzac

Marque commerciale : St Agur / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 33.00 / Poids (en g) : 2300

Pirolles
43590 Beauzac
 04 71 61 47 91
 04 71 61 59 79

Fromagerie de Beauzac



Pirolles
43590 Beauzac
 04 71 61 47 91
 04 71 61 59 79

FROMAGES DE CHÈVRE



Fromage de chèvre à pâte persillée

Fromagerie de Beauzac

Marque commerciale : Bleu de chèvre / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 1100

Pirolles
43590 Beauzac
 04 71 61 47 91
 04 71 61 59 79

Fromagerie de Beauzac

Pirolles
43590 Beauzac
 04 71 61 47 91
 04 71 61 59 79

LANGEAC

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

Salaison du Val d'Allier

Dénomination de vente légale du produit : SAUCISSE SECHE - 300/400g

ZI Chambaret
43300 LANGEAC
 04 71 77 17 60
 04 71 77 26 54
 info@valdallier.com
 www.valdallier.com

Yssingaux




CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisson sec à l'ancienne de 250 g à 500 g

Souchon d'Auvergne SAS

Dénomination de vente légale du produit : Véritable saucisson d'Auvergne - Recette fermière

La Croix de l'ArbreBP 49 - Saint-Maurice de Lignon
43203 Yssingaux cedex
 04 71 65 73 00
 04 71 65 72 91
 souchon@wanadoo.fr

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

