

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2014

Département : Lozère (48)

Date d'édition : 25/02/2014



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneca. Il comporte 3 grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours des Produits, et les Concours de Jugement par les Jeunes. Son règlement fait l'objet, chaque année, d'un arrêté ministériel.

Le Concours des Produits a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Il permet de valoriser l'exceptionnelle diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie françaises.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles récoltés ou transformés sur le territoire français. Ils peuvent être d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, garant de sa rigueur et de son impartialité, le Concours Général Agricole se déroule, chaque année, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LES PRODUITS EN CONCOURS

Le Concours Général Agricole met en compétition les meilleurs produits des régions françaises : vins, apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, confitures, eaux de vie, huiles de noix, huîtres, jus de fruits, miels et hydromels, piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras (foie gras, magret séché...), produits laitiers, produits oléicoles, rhums et punchs, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue et découpes de volaille.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux produits : c'est ainsi que les vanilles sont entrées au Concours en 2006, la charcuterie en 2008, la charcuterie fermière en 2012, le safran et les confitures en 2013.

LA SÉLECTION

Le Concours Général Agricole associe le plus étroitement possible les chambres d'agriculture et les professions concernées à sa conception, son déroulement et son évolution :

- les prélèvements, effectués chez le producteur par des agents spécialement mandatés ;
- □ les présélections, réalisées en région pour les vins ou certains concours de produits ;
- les jugements rendus par près de 6 000 jurés indépendants, représentatifs des professionnels de la filière et des consommateurs.

La finalité du Concours Général Agricole est bien de confronter les meilleurs échantillons, au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles.

La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES RÉCOMPENSES : LES MÉDAILLES

Les récompenses sont des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze.

Les produits médailles sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.







LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions : Informations :

뿕 🛾 : médaille d'Or

 \subseteq

: vente sur place

🕆 : se visite

giii : vin issu de l'agriculture biologique

🐔 : médaille de Bronze

: médaille d'Argent

: vente par correspondance

▥

: hébergement

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

TRUITES FUMÉES À FROID

TRUITES FUMÉES À FROID

Truites fumées à froid tranchées (à la main ou à la machine) sans assaisonnement



Dénomination complète : FILET DE TRUITE $FUMEE \ / \ Marque(s) \ commerciale(s) : LA$ TRUITE DU PAYS DES SOURCES CHEMIN DE FRAISSINET

48500 Canourgue (La)

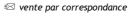
Ø 04 66 32 83 54

🔒 04 66 32 89 24

 $^{\wedge}$ truitedufrezal@hotmail.fr

3















CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Pélardon AOP

Vincent Emmanuelle et Jean-Marc

Dénomination complète : pelardon aop / Matière grasse (en %): 50.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg): 0.060 La Borie

48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

C 04 66 48 02 83

A 04 66 48 02 83

A jmevincent.48@gmail.com



Vincent Emmanuelle et Jean-Marc

La Borie 48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

C 04 66 48 02 83

A 04 66 48 02 83

A jmevincent.48@gmail.com



Pradeilles Sandrine et Laurent

Dénomination complète : Pélardon AOP / Matière grasse (en %): 48.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg): 0.060 Bouges

48400 Saint-Julien-d'Arpaon

C 04 66 45 01 79

pradeilles.s.l@orange.fr

Pradeilles Sandrine et Laurent

48400 Saint-Julien-d'Arpaon

C 04 66 45 01 79

A pradeilles.s.l@orange.fr

YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt nature brassé



SA la Bergerie de Lozère

Dénomination complète : YAOURT A LA GRECQUE AU LAIT DE BREBIS / Marque(s) commerciale(s): VRAI ET BERGERIE / Matière grasse du produit fini (en %): 10.00

Parc d'activités HQE 48500 LA TIEULE

C 04 66 32 99 74

A 04 66 32 99 72

bergerie.lozere@lesfromagersdetradition

SA la Bergerie de Lozère

Parc d'activités HQE 48500 LA TIEULE

C 04 66 32 99 74

04 66 32 99 72

h bergerie.lozere@lesfromagersdetradition

Yaourt aromatisé



纀 SA la Bergerie de Lozère

Dénomination complète : YAOURT AU LAIT DE BREBIS AROMATISE CITRON / Marque(s) commerciale(s): VRAI ET BERGERIE / Arômes ou fruits (le cas échéant)): CITRON / Matière grasse du produit fini (en %): 2.70

Parc d'activités HQE 48500 LA TIEULE

C 04 66 32 99 74

a 04 66 32 99 72

A bergerie.lozere@lesfromagersdetradition .com

SA la Bergerie de Lozère

Parc d'activités HQE 48500 LA TIEULE

C 04 66 32 99 74

□ 04 66 32 99 72

bergerie.lozere@lesfromagersdetradition .com