

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Indre (36)

Date d'édition : 25/05/2009

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'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.

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'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 en chambre d'hôtes

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Centre
Indre (36)

Anjouin



PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Selles-sur-Cher laitier AOC

 SAS Fromagerie d'Anjouin



SAS Fromagerie d'Anjouin - Cru - 0% m.g. - 150 g

Route de Saint Loup
36210 Anjouin 02 54 40 63 67 02 54 40 70 73

Valençay laitier AOC

 SAS Fromagerie d'Anjouin

SAS fromagerie d'Anjouin - Cru - 0% m.g. - 220 g







Route de Saint Loup
36210 Anjouin 02 54 40 63 67 02 54 40 70 73

Clion sur Indre

HUILES DE NOIX

HUILES DE NOIX

Huile de Noix

 Huilerie Vigean PhilippeLes Varennes
36700 Clion sur Indre 02 54 38 64 49 02 54 38 65 95 eric.vigean@huilerievigean.fr www.huilerievigean.com Huilerie Vigean PhilippeLes Varennes
36700 Clion sur Indre 02 54 38 64 49 02 54 38 65 95 eric.vigean@huilerievigean.fr www.huilerievigean.com

Fontguenand





Les Vins / Val-de-Loire et Centre
VINS DE TOURAINE

VALENÇAY

Valençay AOC 2008 Blanc

 SCA la Cave de Valençay

Lot 14 gvg; 368 hl

la Lie
36600 Fontguenand 02 54 00 16 11 02 54 00 05 55 vigneronvalencay@aol.com www.cave-valencay.com

Le Blanc




PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Poulligny Saint-Pierre fermier AOC

 CFPA - Ferme des Ages

. - Cru - 45% m.g. - 250 g

Les Ages
36300 Le Blanc 02 54 37 23 43 02 54 37 40 34 centre.caprin36@educagri.fr

Lye




Les Vins / Val-de-Loire et Centre
VINS DE TOURAINE

VALENÇAY

Valençay AOC 2007 Rouge



 Roy Jean-François

Lot gv11; 80 hl

3 rue des Accacias
36600 Lye 02 54 41 00 39 02 54 41 06 89 jeanfrancois.roy@wanadoo.fr www.jeanfrancoisroy.fr EARL F. Jourdain

Cuvée des Griottes

Lot 9ci; 100 hl




les Moreaux
36600 Lye 02 54 41 01 45 02 54 41 07 56 jourdain.earl@wanadoo.fr

Valençay AOC 2008 Blanc

 EARL F. Jourdain

Cuvée Primevère

Lot 10; 55 hl

les Moreaux
36600 Lye 02 54 41 01 45 02 54 41 07 56 jourdain.earl@wanadoo.fr

Reuilly

Les Vins / Val-de-Loire et Centre
VINS DU BERRY NIVERNAIS



REUILLY

Reuilly AOC 2008 Rouge

 Domaine Valéry Renaudat

Domaine Valéry RENAUDAT

Lot 2; 56 hl



3 place des Ecoles
36260 Reuilly 02 54 49 38 12 02 54 49 38 26 domainevaleryrenaudat@cegetel.net

Reuilly AOC 2008 Blanc

 Domaine Valéry Renaudat

Domaine Valéry Renaudat

sec; Lot 1; 249 hl

3 place des Ecoles
36260 Reuilly 02 54 49 38 12 02 54 49 38 26 domainevaleryrenaudat@cegetel.net