



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2023

, Bouches-du-Rhône

Les résultats du concours présentés dans ce document sont valables à la date indiquée.

Les résultats sont susceptibles d'être complétés durant la semaine du concours.

Le Concours Général Agricole se réserve le droit de modifier le palmarès selon le règlement associé.

Date d'édition : 08/03/2023



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneqa. 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 hydromiels, piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras (foie gras, magret séché...), produits laitiers, produits oléicoles, rhums et punches, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue, découpes de volaille et viandes.

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 médaillés sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.






LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

-  Or : médaille d'Or
-  Arg : médaille d'Argent
-  Brz : médaille de Bronze

Informations :

-  : vente sur place
-  : vente en ligne
-  : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES Produits Oléicoles

PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES AOP OU AOC

Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence AOP

 Domaine de Valdition SNC

Dénomination complète: AOP Vallée des Baux de Provence fruité vert / AOP BIO / N° de la cuve ou du l

route d'Eygalières 13660 ORGON

☎ 0490730812

✉ gestion@valdition.com

🌐 www.valdition.com

 Domaine de Valdition SNC

Dénomination complète: AOP Vallée des Baux de Provence fruité vert / AOP BIO / N° de la cuve ou du l

route d'Eygalières 13660 ORGON

☎ 0490730812

✉ gestion@valdition.com

🌐 www.valdition.com

 CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive AOP Vallée des baux de Provence Classic / AOP VALLEE DES BAUX D

Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence

☎ 0490545086

✉ lbiancone@castelas.com

🌐 www.castelas.com

 MOULIN LA VALLONGUE

Dénomination complète: Huile d'Olive Biologique Vierge Extra AOP de la Vallée des Baux de Provence /

Route de Mouries 13810 Eygalières

☎ 0490959170

✉ moulin@lavallongue.com

🌐 www.lavallongue.com

 MOULIN LA VALLONGUE

Dénomination complète: Huile d'Olive Vierge Extra AOP de la Vallée des Baux de Provence / AOP de la Route de Mouries 13810 Eygalières

☎ 0490959170

✉ moulin@lavallongue.com

🌐 www.lavallongue.com

 Domaine de la Lieutenante

Dénomination complète: Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence A.O.P. - Grand Cru Vert / A.O Route du Vallon 13552 Saint-Martin-de-Crau cedex

☎ 0490978853

✉ info@lalieutenante.com

🌐 www.lalieutenante.com

 MOULIN DE LA COQUILLE

Dénomination complète: huile d'olive Fruité vert AOP Vallée des Baux de Provence / N° de la cuve ou

ROUTE DES BAUX 13990 FONTVIEILLE

☎ 0674345910

✉ moulindelecoquille@orange.fr

🌐 moulindelecoquille.com

 SCA Domaine d'EMMA

Dénomination complète: LA CLUSIERE huile d'olive biologique extra vierge / AOP / bio / N° de la cuve Route d'Eygalières 13890 Mouries

☎ 0557554343

✉ contact@laclusiere.com



Huile d'olive d'Aix en Provence olives mûrées AOP

 Moulin à Huile Margier

Dénomination complète: Moulin à Huile MARGIER / AOP / N° de la cuve ou du lot: 19H / Volume du lot

(Rond Point de l'Eolienne 13390 Auriol

☎ 0442047409

✉ margier@moulinmargier.com

🌐 moulinmargier.com

 EARL Domaine la Michelle

Dénomination complète: Domaine la Michelle / bio aop / N° de la cuve ou du lot: 15 / Volume du lot (Domaine la Michelle 13390 Auriol

☎ 0442047409

✉ margier@domainelamichelle.com

🌐 domainelamichelle.com



Huile d'olive de Provence AOP

 CHATEAU CALISSANNE

Dénomination complète: Fruité Vert / AOP Provence / HVE 3 / N° de la cuve ou du lot: Provence 1 / Vo ROUTE DEPARTEMENTALE 10 13680 LANCON PROVENCE

☎ 0490425023

✉ commercial@chateau-calissanne.fr

🌐 www.calissanne.fr

 SAS Virant - Moulin Château Virant

Dénomination complète: SAS VIRANT Moulin à huile / Aop Aix en Provence / N° de la cuve ou du lot: Cu

CD 10 13680 Lançon-Provence

☎ 0490424447

✉ christinecheylan@chateau-virant.com

🌐 www.chateau-virant.com



CONCOURS DES Produits Oléicoles

PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES AOP OU AOC

Huile d'olive de Provence AOP



CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive AOP PROVENCE Classic / AOP PROVENCE / N° de la cuve ou du lot: Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence

☎ 0490545086

✉ lbiancone@castelas.com

🌐 www.castelas.com



Huile d'olive de Provence olives mûrées AOP



CHATEAU CALISSANNE

Dénomination complète: Olives Mûrées / AOP Provence / HVE 3 / N° de la cuve ou du lot: Provence Ma ROUTE DEPARTEMENTALE 10 13680 LANCON PROVENCE

☎ 0490425023

✉ commercial@chateau-calissanne.fr

🌐 www.calissanne.fr



CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive AOP PROVENCE mûré / AOP PROVENCE / N° de la cuve ou du lot: K Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence

☎ 0490545086

✉ lbiancone@castelas.com

🌐 www.castelas.com



Huile d'olive d'Aix en Provence AOP



SAS Virant - Moulin Château Virant

Dénomination complète: SAS VIRANT Moulin à huile / Aop Aix en Provence / N° de la cuve ou du lot: 01

CD 10 13680 Lançon-Provence

☎ 0490424447

✉ christinecheylan@chateau-virant.com

🌐 www.chateau-virant.com



SCEA Château Virant - Producteur

Dénomination complète: Chateau Virant Producteur / Aop Aix en Provence / N° de la cuve ou du lot: Cu CD 10 13680 Lançon-Provence

☎ 0490424447

✉ christinecheylan@chateau-virant.com

🌐 www.chateau-virant.com



SCEA Château Virant - Producteur

Dénomination complète: Chateau Virant Producteur / N° de la cuve ou du lot: C3 - Inow / Volume du lot CD 10 13680 Lançon-Provence

☎ 0490424447

✉ christinecheylan@chateau-virant.com

🌐 www.chateau-virant.com



SCEA Château Virant - Producteur

Dénomination complète: Chateau Virant Producteur / N° de la cuve ou du lot: C4 - 3now / Volume du lo CD 10 13680 Lançon-Provence

☎ 0490424447

✉ christinecheylan@chateau-virant.com

🌐 www.chateau-virant.com



Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence olives mûrées AOP



CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence mûré / AOP VALLEE DES BAUX DE

Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence

☎ 0490545086

✉ lbiancone@castelas.com

🌐 www.castelas.com



Domaine de la Lieutenante

Dénomination complète: Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence A.O.P. - Grand Cru Noir / A.O Route du Vallon 13552 Saint-Martin-de-Crau cedex

☎ 0490978853

✉ info@lalieutenant.com

🌐 www.lalieutenant.com



MOULIN DE LA COQUILLE

Dénomination complète: huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence gout à l'ancienne / N° de la cu

ROUTE DES BAUX 13990 FONTVIEILLE

☎ 0674345910

✉ moulindelacoquille@orange.fr

🌐 moulindelacoquille.com



HUILES D'OLIVES DE FRANCE

Huile d'olive de France Fruité vert

CONCOURS DES Produits Oléicoles


PRODUITS OLÉICOLES


HUILES D'OLIVES DE FRANCE


Huile d'olive de France Fruité vert

 Moulin à Huile Margier

Dénomination complète: Moulin à Huile MARGIER /
N° de la cuve ou du lot: 16 / Volume du lot (en l):
Rond Point de l'Eolienne 13390 Auriol

 0442047409


 margier@moulinmargier.com

 moulinmargier.com


 CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive de France
Fruité vert / N° de la cuve ou du lot: AGL22 /
Volume

Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence

 0490545086


 lbiancone@castelas.com

 www.castelas.com


 CastelaS SARL

Dénomination complète: Huile d'olive de France
Fruité vert / N° de la cuve ou du lot: PRVGRO22 /
Vol

Moulin Castelas 13520 Les Baux de Provence


 0490545086

 lbiancone@castelas.com


 www.castelas.com

 MOULIN LA VALLONGUE

Dénomination complète: Huile d'Olive Vierge Extra
Monovariétale (Grossane) / Huile de France / N° de
Route de Mouriès 13810 Eygalières

 0490959170


 moulin@lavallongue.com


 www.lavallongue.com

 Lol'ive Maison LEYDIER Sas Olipech

Dénomination complète: Huile d'olive de France
Fruité vert / N° de la cuve ou du lot: CUVE 6 /
Volum

Quartiers des Patis, Route du merle 13450 Grans


 0607615143


 hugo.leydier@gmail.com

 Lol'ive Maison LEYDIER Sas Olipech

Dénomination complète: Huile d'olive de France
Fruité vert / N° de la cuve ou du lot: CUVE 7 /
Volum


Quartiers des Patis, Route du merle 13450 Grans


 0607615143

 hugo.leydier@gmail.com

 EARL MAS DES BORIES


Dénomination complète: Huile d'olive vierge extra
monovariétale "Bouteillan" / N° de la cuve ou du
Mas des Bories 13300 SALON DE PROVENCE


 0787132411

 claire@masdesbories.com

 SCEA ADAM CHATEAU BEAUFERAN
OLEICOLE


Dénomination complète: Château Beauferan / N° de
la cuve ou du lot: Beauferan / Volume du lot (en l)
870 CHEMIN DE LA DEGAYE 13880 VELAUX

 0490424447

 christinecheylan@chateau-virant.com

 EARL DE LA SAUQUE


Dénomination complète: EARL DE LA SAUQUE -
MOULIN MARICERA / HVE / N° de la cuve ou du
lot: CI0522 +
837 ROUTE DES FIOILLES, CAMPAGNE MISTRAL
13930 AUREILLE

 0686468786

 racamieremilie@yahoo.fr

 Huile des freres

Dénomination complète: Lou et Nico / N° de la cuve
ou du lot: 1 A1500 / Volume du lot (en l): 1050
Les Mas Blanc 13660 Orgon

 0681190599


 Sceahdf@gmail.com





Huile d'olive de France Fruité mûr

 Moulin à Huile Margier

Dénomination complète: Moulin à Huile MARGIER
/ N° de la cuve ou du lot: CP / Volume du lot (en l):
Rond Point de l'Eolienne 13390 Auriol


 0442047409


 margier@moulinmargier.com

 moulinmargier.com


 SAS Virant - Moulin Château Virant

Dénomination complète: Château Virant / N° de la
cuve ou du lot: Aglandau Cpal - cuve 19 / Volume d
CD 10 13680 Lançon-Provence


 0490424447

 christinecheylan@chateau-virant.com

 www.chateau-virant.com

 sarl moulin de barbentane

Dénomination complète: huile d'olive de France
Ollier fruité mûr / N° de la cuve ou du lot: H1 / Vol
1231 route d'Avignon 13570 Barbentane

 0490209502

 moulinollier@gmail.com

 www.moulin-barbentane.com

CONCOURS DES Produits Oléicoles


PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES DE FRANCE

Huile d'olive de France Fruité mûr

 Ollier Jean-Roch

Dénomination complète: huile d'olive de France Bio
Ollier fruité mûr / BIO / N° de la cuve ou du lot
1231 route d'avignon 13570 BARBENTANE

 0613807501


 moulinollier@gmail.com





Huile d'olive "Goût à l'ancienne"

 Moulin des Costes

Dénomination complète: Huile d'Olive TRADITION
/ N° de la cuve ou du lot: 104 / Volume du lot (en l)
Société Oléicole de Pélissanne 13330 Pélissanne

 0490553000

 info@mouлиндесcostes.com

 www.mouлиндесcostes.com





OLIVES DE FRANCE

Olives vertes de France diverses fraîches

 L'olive Maison LEYDIER Sas Olipech

Dénomination complète: Olives vertes de France
diverses fraîches / Signe(s) de qualité (AOC / Label
Quartiers des Patis, Route du merle 13450 Grans

 0607615143

 hugo.leydier@gmail.com

