



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2023

, Hautes-Alpes

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 : 07/03/2023



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

BIO : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES Miels et hydromels

MIELS ET HYDROMELS

AUTRES MIELS

Miel Polyforal clair



Borel Joël

Dénomination complète: Miel des Alpes polyforal clair / N° de lot: 1 / Volume du lot (en kg): 1300 / Les Lavandes-Place du Champsaur 05000 Gap

☎ 0611303771

✉ ptitemumugap@yahoo.fr



Tiron Gérard

Dénomination complète: Miel de montagne foncé / N° de lot: 007 / Volume du lot (en kg): 2000 / 150 Le Pré du Roy 05800 Saint-Firmin

☎ 0672887026

✉ tiron.gerald@orange.fr



Miel Polyfloral ambré et foncé



Apiland

Dénomination complète: Miel des Alpes / N° de lot: ALP2203 / Volume du lot (en kg): 1200 / 250 / 58 1 RUE DES TENNIS LES CELLIERS 05190 Rousset

☎ 0492544060

✉ info@apiland.com

🌐 www.apiland.com



LE RUCHER DE SARUCHET - FAURE JOSEPH

Dénomination complète: Miel de Lavandes / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot: Le Rucher de Saruchet 05230 Montgardin

☎ 0492503201

✉ rucherdusaruchet@gmail.com



Desvigne David

Dénomination complète: MIEL DE LA VANDE / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot: 1

Le Village 05130 Piégut

☎ 0621565348

✉ apidesvigne@orange.fr



Apiland

Dénomination complète: miel de lavande / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot: L 1 RUE DES TENNIS LES CELLIERS 05190 Rousset

☎ 0492544060

✉ info@apiland.com

🌐 www.apiland.com



MIELS DE CRU

Miel de lavande, lavandin

CONCOURS DES Charcuteries


CHARCUTERIES


SAUCISSONS ET SAUCISSES SECS

Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 g
(5.4) (hors produits "à" ou" aux")

 Brz La Salaison des Ecrins

Dénomination complète: saucisson au jambon /
fabrication maigre / 7 / Poids en g :: 250
490 route de sagnes 05800 AUBESSAGNE


 0492501495


 salaisondeseocrins@gmail.com



 Or SAS LA FERME DES TERROIRS

Dénomination complète: saucisson sec / 10 / Poids
en g :: 250
1 chemin des écoles 05500 la fare en champsaur

 0619231027


 b.conseil@lafarmedesterroirs.com



Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g (5.5)

 Arg SARL Laurent Lamorlette

Dénomination complète: Fuseau des Alpes Pur Porc
/ 100% Porc Français dont 75% Maigre de Jambon /
10
ZA d'Entraigues 05200 Embrun

 0492437080

 ets.lamorlette@gmail.com



CONCOURS DES Produits Laitiers National


PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Fromage à raclette

 LA FROMAGERIE DE LA DURANCE

Dénomination complète: Raclette à la Truffe / Matière grasse (en %): 29 / Type de lait: cru / 23 / P za le Villard 05600 Guillestre


 0492453231

 fromageriedeladurance@gmail.com

 www.fromageriedeladurance.fr/




Affineur : LA FROMAGERIE DE LA DURANCE
za le Villard 05600 Guillestre


 0492453231


Autre Fromage au lait de vache à pâte persillée

 LA FROMAGERIE DE LA DURANCE

Dénomination complète: Bleu du Queyras / Matière grasse (en %): 30 / Type de lait: cru / 42 / Poids za le Villard 05600 Guillestre


 0492453231

 fromageriedeladurance@gmail.com

 www.fromageriedeladurance.fr/




Affineur : LA FROMAGERIE DE LA DURANCE
za le Villard 05600 Guillestre


 0492453231

 FROMAGERIE DE CHATEAU QUEYRAS

Dénomination complète: Fromage à pâte persillée au lait cru entier de vache / Matière grasse (en %): 1941, route du Queyras 05350 Château Ville-Vieille


 0492467316

 vincent.delvolve@fromagesduqueyras.fr

 www.fromagesduqueyras.fr




Affineur : FROMAGERIE DE CHATEAU QUEYRAS
1941, route du Queyras 05350 Château Ville-Vieille


 0492467316


Autre Fromage de brebis à pâte pressée

 LA FROMAGERIE DE LA DURANCE

Dénomination complète: Le Bêlicieux / Matière grasse (en %): 32 / Type de lait: cru / 6,5 / Poids du za le Villard 05600 Guillestre


 0492453231

 fromageriedeladurance@gmail.com

 www.fromageriedeladurance.fr/




Affineur : LA FROMAGERIE DE LA DURANCE
za le Villard 05600 Guillestre

 0492453231


Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite

 SARL fromagerie ebrard

Dénomination complète: Raclette au lait de vache à l'ail des Ours / Matière grasse (en %): 32 / Type route d'Orcières 05260 CHABOTTES


 0492223976

 administratif@fromagerie-ebrard.com

 www.fromagerie-ebrard.com



Affineur : SARL fromagerie ebrard
route d'Orcières 05260 CHABOTTES


 0492223976

YAOURTS


Yaourt au lait de chèvre aromatisé à la vanille

 SARL fromagerie ebrard

Dénomination complète: Yaourt au lait de chèvre à la vanille / Matière grasse du produit fini (en %) route d'Orcières 05260 CHABOTTES


 0492223976

 administratif@fromagerie-ebrard.com

 www.fromagerie-ebrard.com



Affineur : SARL fromagerie ebrard
route d'Orcières 05260 CHABOTTES

 0492223976

CONCOURS DES Apéritifs

APÉRITIFS

LIQUEURS

Liqueur aux plantes



LE PLANTIVORE

Dénomination complète: LIQUEUR DE GENEPI /
Parfum: GENEPI / TAV (% vol): 40 / 3000
MAISON DE L'ARTISANAT 05350 CHATEAU
VILLE VIEILLE

☎ 0492467651

✉ contact@plantivore.fr

🌐 www.plantivore.fr



Génépi Guillaumette

Dénomination complète: génépi dry / Parfum:
artemisia mutellina de haute montagne / TAV (%
vol): 40
guillaumette 05260 SAINT JEAN SAINT NICOLAS

☎ 0664766606

✉ genepiguillaumette@gmail.com

🌐 www.guillaumette.com



CONCOURS DES Confitures et Crèmes

CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture de framboises



LE PLANTIVORE

Dénomination complète: CONFITURE DE
FRAMBOISE / Signe de qualité: / Fruits:
FRAMBOISE / Volume comm
MAISON DE L ARTISANAT 05350 CHATEAU
VILLE VIEILLE

☎ 0492467651

✉ contact@plantivore.fr

🌐 www.plantivore.fr



Confiture de quetches



la confiserie alpine

Dénomination complète: CONFITURE EXTRA DE
QUETSCHES / Signe de qualité: / Fruits:
QUETSCHES / Volume
45 grande rue 05260 saint jean saint nicolas

☎ 0685091798

✉ info@confiserie-alpine.com

🌐 www.confiserie-alpine.com

Confiture extra de framboises



la confiserie alpine

Dénomination complète: CONFITURE EXTRA DE
FRAMBOISE / Signe de qualité: / Fruits:
FRAMBOISES / Volume
45 grande rue 05260 saint jean saint nicolas

☎ 0685091798

✉ info@confiserie-alpine.com

🌐 www.confiserie-alpine.com



CONCOURS DES Jus de Fruits

JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS



Jus de pommes

 SAS quint

Dénomination complète: Jus de pomme trouble /

BIO / Volume commercialisable (en hl): 300

Quartier de QUINT 05000 la freissinouse

 0638830779 gaecdequint@orange.fr BIO

CONCOURS DES Bières

BIÈRES

BIÈRES À...

Bière aux fleurs et/ou aux plantes



Brasserie des Gaillards SAS

Dénomination complète: Brassin d'hiver - Brasserie
des Gaillards / Fruits / plantes ou alcool ajouté
503 avenue principale 05800 Aubessagne

0648947926

brasseriesdesgaillards@gmail.com

BIO

