PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2022

Produits, Vaucluse

Date d'édition : 02/03/2022

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, 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 Produits Oléicoles

PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES DE FRANCE

Huile d'olive de France Fruité vert

Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: Huile d'Olive Création / N° de la cuve ou du lot: Lot 21/2 / Volume du lot (e
199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet
0490089580
leo@bastidedulaval.com
www.bastidedulaval.com

Sasu Trésor d'Olive

Dénomination complète: La Française Intense / N° de la cuve ou du lot: 21/10 / Volume du lot (en l):
Campagne du Laval, 1680 route de Cucuron 84160 CADENET
0490089580
leo@tresordolive.com

SCEA DU DOMAINE ESUS

Dénomination complète: Huile d'olive vierge extra bio - fruité mûr - / BIO HVE VLABEL / N° de la c
SCEA DU DOMAINE ESUS 84120 BEAUMONT DE PERTUIS
0786707415
clement@beauvence.com
BIO

Huile d'olive "Goût à l'ancienne"

Moulin Bastide du Laval

Dénomination complète: Huile d'olive Tradition / N° de la cuve ou du lot: lot 21/6 / Volume du lot (
199 Chemin de la Royère 84160 Cadenet
0490089580
leo@bastidedulaval.com
bastidedulaval.com

SARL MOULIN DU CLOS DES JEANNONS

Dénomination complète: Huile d'olive "goût à l'ancienne" / N° de la cuve ou du lot: C8 / Volume du l
1729 route de Saint Pantaléon 84220 GORDES
0490726835
moulinjeannons@wanadoo.fr

SCEA DOMAINE MAUPAS

Dénomination complète: Huile d'olive de France "Goût à l'ancienne" / N° de la cuve ou du lot: 2 / Vo
552 quartier des 30 mouttes 84300 Cavaillon
0619855480
richard@closdesfaucons.fr

Huile d'olive de France Fruité mûr

Moulin Bastide du Laval

Dénomination complète: Huile d'olive Subtile / N° de la cuve ou du lot: lot 21/9 / Volume du lot (en
199 Chemin de la Royère 84160 Cadenet
0490089580
leo@bastidedulaval.com
bastidedulaval.com

HUILES D'OLIVES AOP OU AOC

Huile d'olive de Provence AOP

Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: Huile d'olive Intense AOP Bio / N° de la cuve ou du lot: Lot 21/4 / Volume du
199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet
0490089580
leo@bastidedulaval.com
www.bastidedulaval.com
BIO

Les Templiers de Provence SCEA

Dénomination complète: Les Templiers de Provence / AOP / N° de la cuve ou du lot: 2 / Volume du lot
3026D Route de Beaumont 84240 Grambois
0757067348
info@lestempliersdeprovence.com
lestempliersdeprovence.com

Huile d'olive de Provence olives maturées AOP

CONCOURS DES Produits Oléicoles

PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES AOP OU AOC

Huile d'olive de Provence olives maturées AOP

Or Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: Huile d'olive Tradition AOP / N° de la cuve ou du lot: Lot 21/3 / Volume du l

199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet

0490089580

leo@bastidedulaval.com

www.bastidedulaval.com

CONCOURS DES Miels et hydromels

MIELS ET HYDROMELS

HYDROMELS

Hydromel doux

Brz Ganet David

Dénomination complète: Hydromel au miel de lavande / TAV (% vol.): 12 / 11

99A Chemin de ponty 84220 Goult

0683059322

davidganet@orange.fr

CONCOURS DES Confitures et Crèmes

CONFITURES ET CRÈMES

CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture extra de fraises

Brz AVEPH ESAT LA ROUMANIERE

Dénomination complète: Confiture Fraise de Carpentras / Signe de qualité: confiture Extra / Fruits:

199 route de Cavaillon 84440 ROBION

0490764146

confiturerie@laroumaniere.com

www.laroumaniere.com

CONCOURS DES Charcuteries

CHARCUTERIES

SAUCISSONS ET SAUCISSES SECS

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

Arg Boucherie charcuterie BRUNET SARL LMB

Dénomination complète: saucisson sec traditionnel maison / 3 / Poids en g :: 0,28
69 RUE EMILE ZOLA 84210 PERNES LES FONTAINES

0490612113

boucherie.brunet@orange.fr

www.boucherie-charcuterie-brunet.com

CONCOURS DES Bières

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

Brz SAS BRASSERIE LUB

Dénomination complète: Lub' Triple Staffie /
TAV (% vol.): 8 / 100
Lot 9B ZA Bel Air 84300 LES TAILLADES

0490744399

brasserielub@gmail.com

BIO

CONCOURS DES Produits de l'Aquaculture

PRODUITS DE L'AQUACULTURE

TRUITES

Truite fumée tranchée (à la main ou à la machine) sans assaisonnement

Arg Les Truites de l'Isle sur la Sorgue

Dénomination complète: Truite fumée ikjimé tranchée / 2000

1021 route d'apt 84800 Isle sur la Sorgue

0614853212

meyerpisciculture@gmail.com