



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2023**

*, Vaucluse*

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 : 01/03/2023



## 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 Produits Oléicoles

## PRODUITS OLÉICOLES


## HUILES D'OLIVES DE FRANCE


## Huile d'olive de France Fruité mûr


 sarl BOUDOIRE FRERES MOULIN DU VIEUX CHATEAU

Dénomination complète: HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITÉ MÛR / N° de la cuve ou du lot: 5 / Volume du l

8 Rue du moulin 84360 Mérindol

 0682409935


 moulinboudoire@gmail.com


 moulin-a-huile-du-vieux-chateau.com

 Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: HOVE Subtile / N° de la cuve ou du lot: 22/5 / Volume du lot (en l): 2000 / 2 199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet

 0490089580

 leo@bastidedulaval.com


 www.bastidedulaval.com




 Moulin Bastide du Laval

Dénomination complète: HOVE Subtile / N° de la cuve ou du lot: 22/12 / Volume du lot (en l): 3500 / 199 Chemin de la Royère 84160 Cadenet

 0490089580

 leo@bastidedulaval.com


 bastidedulaval.com





## Huile d'olive de France Fruité vert

 Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: HOVE Origine / N° de la cuve ou du lot: 22/1 / Volume du lot (en l): 3000 / 3 199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet

 0490089580

 leo@bastidedulaval.com

 www.bastidedulaval.com





## Huile d'olive "Goût à l'ancienne"

 Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: HOV Tradition / N° de la cuve ou du lot: 22/3 / Volume du lot (en l): 2000 / 199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet

 0490089580


 leo@bastidedulaval.com


 www.bastidedulaval.com



 SCEA DOMAINE MAUPAS

Dénomination complète: Brune / N° de la cuve ou du lot: Lot 2 / Volume du lot (en l): 505 / 505 552 quartier des 30 mouttes 84300 Cavaillon

 0619855480

 richard@closdesfaucons.fr




## HUILES D'OLIVES AOP OU AOC


## Huile d'olive de Provence AOP


 Coopérative la Balméenne

Dénomination complète: CONT 17 AOP PROVENCE BIO / AOP BIO / N° de la cuve ou du lot: CONT 17 / Volum

82 Avenue Jules Ferry 84190 Beaumes-de-Venise

 0490629415

 direction@labalmeenne.fr


 www.labalmeenne.fr





 Domaine Bastide du Laval

Dénomination complète: HOVE AOP Ardence / N° de la cuve ou du lot: 22/ARD / Volume du lot (en l): 20

199, Chemin de la Royère 84160 Cadenet

 0490089580

 leo@bastidedulaval.com

 www.bastidedulaval.com



## CONCOURS DES Jus de Fruits

## JUS DE FRUITS

## JUS DE FRUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS

## Jus de raisin



Domaine Ferme des Arnaud

Dénomination complète: JUS DE RAISIN MUSCAT

/ Volume commercialisable (en hl): 60

Domaine Ferme des Arnaud 84110 Villedieu

0490415647

famillearnaud@fermedesarnaud.com

www.fermedesarnaud.com



*CONCOURS DES Confitures et Crèmes*

CONFITURES ET CRÈMES


CONFITURES, GELÉES ET CRÈMES

Confiture extra d'abricots sans noyaux




La RUCHOFRUIT

Dénomination complète: Confiture extra abricot /  
Signe de qualité: / Fruits: Abricot / Volume comme  
33, chemin des Treilles 84410 BEDOIN

 0490702433

 [contact@ruchofruit.fr](mailto:contact@ruchofruit.fr)

 [www.ruchofruit.fr](http://www.ruchofruit.fr)



# CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Banon AOP



GAEC de la Bellimure

Dénomination complète: Banon AOP / AOP /  
Matière grasse (en %): 25 / Type de lait: cru / 0,35 /  
Poid

La Bellimure 84390 Saint-Christol d'Albion

☎ 0766496849

✉ gaecdelabellimure@free.fr



Affineur : GAEC de la Bellimure

La Bellimure 84390 Saint-Christol d'Albion

☎ 0766496849



## CONCOURS DES Bières

## BIÈRES

## BIÈRES AMBRÉES - COULEUR ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

 ADZ SAS - BRASSERIE ARTISANALE DU  
MT VENTOUX

Dénomination complète: ALT 1850 / TAV (% vol):

6,5 / 300

558 AVENUE DU MONT VENTOUX 84200

CARPENTRAS

☎ 0490633435

✉ adz@brasserie-ventoux.com

🌐 brasserie-ventoux.com

BIO

## BIÈRE BLANCHE ET BIÈRE DE BLÉ

Bière blanche, bière de blé avec EBC &lt;14

 ADZ SAS - BRASSERIE ARTISANALE DU  
MT VENTOUX

Dénomination complète: ALT 1050 / 33 / TAV

(%vol): 5 / 300

558 AVENUE DU MONT VENTOUX 84200

CARPENTRAS

☎ 0490633435

✉ adz@brasserie-ventoux.com

🌐 brasserie-ventoux.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



Les Truites de l'Isle sur la Sorgue

Dénomination complète: Truite fumée ikejime tranchée / 3000

1021 route d'apt 84800 Isle sur la Sorgue

☎ 0614853212

✉ meyerpisciculture@gmail.com



Pisciculture MEYER

Dénomination complète: Truite fumée artisanale tranchée / 2000

1141 route d'Apt 84800 Isle sur Sorgue

☎ 0614853212

✉ pisciculture@sorguette.fr





## CONCOURS DES Viandes

## VIANDES

**VIANDE D'AGNEAU BÉNÉFICIAANT D'UN SIGNE  
OFFICIEL DE QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)**

Viande d'Agneau SIQO



Alpes Provence Agneaux

Groupement de producteurs: COPAGNO / SAINT-  
BEAUZIRE (HAUTE-LOIRE) / Maturation de la  
viande: / 150

route des abattoirs 84600 grillon

☎ 0490350191

✉ cchavagnac@apagroup.fr

