



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2024

Produits, Lot

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 : 20/03/2024



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Cnec. 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 issus des Palmipèdes gras

PRODUITS ISSUS DES PALMIPÈDES GRAS


MAGRETS DE CANARD SÉCHÉS OU SÉCHÉS ET FUMÉS

Magret de Canard séché non tranché

 **La Gourmande Foie Gras Jacquin**

Dénomination complète: Magret de canard séché / 500

Le Bourg 46350 Payrac

 www.foiegras-jacquin.com



 **Earl DU MAS ROUDIE**

Dénomination complète: MAGRET DE CANARD SECHE ENTIER / 2000

LE MAS ROUDIE 46600 Gignac

 www.fermedumasroudie.fr




Magret de Canard séché et fumé non tranché

 **S A R L FERME DES CAMPAGNES**

Dénomination complète: MAGRET DE CANARD SECHÉ FUMÉ / 2000

28 ROUTE DES CAMPAGNES 46500

ROCAMADOUR

 www.ferme-des-campagnes.com

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN CONSERVE (DLUO SUPÉRIEURE À 24 MOIS)

Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement simple


 **SAS Godard Chambon et Marrel**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DU PERIGORD / Signe de Qualité:

ORIGINE PERIGORD/S

Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com




 **SAS Ferme de Grezelaide**

Dénomination complète: FOIE GRAS ENTIER DE

CANARD / Signe de Qualité: / Type de maïs utilisé

:: MA

181 Chemin du Pigeonnier 46200 Lanzac

 www.ferme-grezelaide.fr

Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement divers avec dominance d'alcool


 **SAS Godard Chambon et Marrel**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DU PERIGORD AU MONBAZILLAC /

Signe de Qualité: ORI

Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com




 **SARL Sudreau**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DU SUD-OUEST AU MONBAZILLAC ET

AU SEL BLEU DE PERS

91 boulevard Gambetta 46000 Cahors

 www.sudreau.fr



Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement divers avec dominance d'épices


 **SAS Godard Chambon et Marrel**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD


ENTIER DU SUD OUEST AUX 2 POIVRES / Signe

de Qualité: OR

Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com



 **Conserverie du Hameau des Saveurs La mémé du quercy**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER / Signe de Qualité: / Type de maïs utilisé :: /

Parc activité Cahors Sud 46230 Fontanes



Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement divers avec dominance de sucre


 **SNC Jean Lamaudie**

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD

ENTIER DU SUD-OUEST / Signe de Qualité: IGP /

Type de maïs

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN SEMI-CONSERVE

Foie gras entier de canard semi-consERVE - Assaisonnement simple - DLC inférieure à 3 mois

CONCOURS DES Produits issus des Palmipèdes gras


PRODUITS ISSUS DES PALMIPÈDES GRAS

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN SEMI-CONSERVE

Foie gras entier de canard semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC inférieure à 3 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST / ORIGINE SUD OUEST / Type
Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON


 www.foie-gras-godard.com



Foie gras entier de canard semi conserve-Assaisonnement divers dominance épices -DLC sup. 3 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel


Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST A UX 2 POIVRES / ORIGINE SUD OUEST / T
Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com



 SARL Sudreau

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST AU POIVRE DE SICHUAN / IGP SU
91 boulevard Gambetta 46000 Cahors


 www.sudreau.fr



Foie gras entier de canard semi conserve-Assaisonnement divers dominance épices -DLC inf. 3 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST AU POIVRE NOIR / ORIGINE SUD
Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON


 www.foie-gras-godard.com



Foie gras entier de canard semi conserve-Assaisonnement divers dominance d'alcool-DLC sup. 3 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST PARFUME AU COGNAC ET AU PORTO / ORIGI
Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com



 Conserverie du Hameau des Saveurs La mémé du quercy

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER / Type de maïs utilisé :: / Type d'assaisonnement


Parc activité Cahors Sud 46230 Fontanes



 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST / IGP / Type de maïs utilisé :: / Ty

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com




Foie gras entier de canard semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois

 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST / IGP / Type de maïs utilisé :: MAIS

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com




FOIE GRAS ENTIER D'OIE EN CONSERVE (DLUO SUPÉRIEURE À 24 MOIS)

Foie gras entier d'oie en conserve - Assaisonnement simple - DLUO supérieure à 24 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: FOIE GRAS DOIE ENTIER DU PERIGORD / ORIGINE PERIGORD / Type de maïs utilisé :

Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON


 www.foie-gras-godard.com



 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS D'OIE ENTIER / Type de maïs utilisé :: MAIS JAUNE / Type d'assaisonnement

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com



RILLETES PUR CANARD

Rillettes pur canard au foie de canard (composées de 20 à 40% de foie gras de canard)

CONCOURS DES Produits issus des Palmipèdes gras


PRODUITS ISSUS DES PALMIPÈDES GRAS

RILLETES PUR CANARD


Rillettes pur canard au foie de canard (composées de 20 à 40% de foie gras de canard)

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: RILETTE DE CANARD AU FOIE DE CANARD (20% FOIE GRAS) / Détail assaisonnement: Sargone Nord- Route de Salviac 46300 GOURDON

 www.foie-gras-godard.com



 Conserverie du Hameau des Saveurs La mémé du quercy


Dénomination complète: RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS / Détail assaisonnement: FOIE GRAS / 6000 Parc activité Cahors Sud 46230 Fontanes



Rillettes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre)

 Earl DU MAS ROUDIE


Dénomination complète: RILLETTES PUR CANARD / Détail assaisonnement: SEL,POIVRE / 5000 LE MAS ROUDIE 46600 Gignac

 www.fermedumasroudie.fr



 SCEA LA FERME DE BORIE

Dénomination complète: RILLETTES PUR CANARD / Détail assaisonnement: SEL ET POIVRE / 2500 LA FERME DE BORIE 46500 Miers

 www.lafermedeborie.com




FOIE GRAS ENTIER D'OIE EN SEMI-CONSERVE

Foie gras d'oie en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC inférieure à 3 mois

 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS D'OIE ENTIER / Type de maïs utilisé :: MAIS JAUNE / Type d'assaisonnement

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com




Foie gras entier d'oie semi-conserve - Assaisonnement divers dominance d'alcool - DLC inf. à 3 mois

 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS D'OIE ENTIER CUIT AU TORCHON / Type de maïs utilisé :: / Type d'as

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com




Foie gras entier d'oie semi-conserve - Assaisonnement divers dominance d'alcool - DLC sup. à 3 mois

 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS D'OIE ENTIER / Type de maïs utilisé :: / Type d'assaisonnement: AR

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 www.lamaudie.com



Foie gras d'oie en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC supérieure à 3 mois

 L'Anser Foie Gras - sarl L et B

Dénomination complète: foie gras d'oie entier mi-cuit du Sud Ouest / Type de maïs utilisé :: maïs ja Lavitarelle 46210 Montet-et-Bouxa

 www.lanser.fr



CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Rocamadour AOP



SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC

Dénomination complète: ROCAMADOUR / Matière grasse (en %): 22 / Type de lait: cru / 600 / Poids du f

249 route de Vailles 46130 Loubressac

Affineur : SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC

249 route de Vailles 46130 Loubressac

Autre Fromage de brebis à pâte molle et à croûte fleurie



SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC

Dénomination complète: PADIRAC / Matière grasse (en %): 25 / Type de lait: pasteurisé / 17 / Poids d

249 route de Vailles 46130 Loubressac

Affineur : SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC

249 route de Vailles 46130 Loubressac



CONCOURS DES Volailles

VOLAILLES


DÉCOUPES DE VOLAILLES

Magret de canard frais



Earl DU MAS ROUDIE

Dénomination complète: MAGRET DE CANARD
FRAIS / Type (blanc / jaune ou noir): MAIS JAUNE
/ Age (en j)
LE MAS ROUDIE 46600 Gignac

 www.fermedumasroudie.fr



CONCOURS DES Bières


BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

 BRASSERIE ARTISANALE RATZ


Dénomination complète: Bière artisanale blonde R
de Ratz Triple / TAV (% vol.): 7,5 / 1000
PARC D'ACTIVITES DE CAHORS-SUD 46230
FONTANES

 www.biereratz.fr


Bière blonde de haute fermentation - TAV inférieur ou égal à 6%

 BRASSERIE ARTISANALE RATZ

Dénomination complète: Bière artisanale blonde R
de Ratz / TAV (% vol.): 6 / 1500
PARC D'ACTIVITES DE CAHORS-SUD 46230
FONTANES


 www.biereratz.fr


BIÈRES BLANCHE ET BIÈRE DE BLÉ

Bière blanche, bière de blé avec EBC <14

 BRASSERIE ARTISANALE RATZ

Dénomination complète: Bière artisanale blanche R
de Ratz / 35 / TAV (%vol): 4,5 / 800
PARC D'ACTIVITES DE CAHORS-SUD 46230
FONTANES

 www.biereratz.fr


CONCOURS DES Huiles de Noix

HUILES DE NOIX

HUILE DE NOIX EXTRAITE À CHAUD

Huile de noix du Périgord AOC extraite à chaud



SAS MOULIN A HUILE CASTAGNE

Dénomination complète: huile de noix du périgord /
aop / 5000 / N° du lot: aop 1/2024

Les Landes 46600 Martel

www.moulincastagne.com

Huile de noix extraite à chaud autre



SAS MOULIN A HUILE CASTAGNE

Dénomination complète: Huile de Noix Médium Bio /
5000 / N° du lot: Med 2024

Les Landes 46600 Martel

www.moulincastagne.com

CONCOURS DES Viandes

VIANDES

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

Viande d'Agneau SIQO



DESTREL-Viandes AGNEAU DU QUERCY

Groupement de producteurs: ELVEA NMPL/

Maturation de la viande: 4 / 4

ZI LES ABATTOIRS 46500 GRAMAT



DESTREL-Viandes AGNEAU DU QUERCY

Groupement de producteurs: CAPEL / Maturation

de la viande: 4 / 340

ZI LES ABATTOIRS 46500 GRAMAT

