



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2024

Produits, Aude

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 : 14/03/2024



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du 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 Miels et hydromels

MIELS ET HYDROMELS

HYDROMELS

Hydromel doux



GAEC Miellerie des Clauses

Dénomination complète: HYDROMEL DOUX / TAV

(% vol.): 14 / 10

Hameau les Clauses 11200 Montsérét

miellerie-des-clauses.com



Hydromel sec



GAEC Miellerie des Clauses

Dénomination complète: HYDROMEL SEC / TAV

(% vol.): 14 / 8

Hameau les Clauses 11200 Montsérét

miellerie-des-clauses.com



CONCOURS DES Produits Oléicoles

PRODUITS OLÉICOLES

OLIVES AOP

Olives Lucques du Languedoc AOP (fraîches)

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Lucques du Languedoc AOP Fraîches / AOP / N° de lot: 1 / Volume du lot (en kg)
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS

 www.loulibo.com



Olives Lucques du Languedoc AOP (pasteurisées)

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Lucques du Languedoc AOP Pasteurisées / AOP / N° de lot: 3 / Volume du lot (e)
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS

 www.loulibo.com




OLIVES DE FRANCE

Olives vertes de France diverses fraîches

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Lucques fraîches / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot:
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS

 www.loulibo.com



Olives vertes de France diverses pasteurisées

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Lucques pasteurisées / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot:
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS


 www.loulibo.com



Picholines fraîches

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Picholines Fraîches / Signe(s) de qualité (AOC / Label / bio...): / N° de lot:
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS

 www.loulibo.com



HUILES D'OLIVES AOP OU AOC

Huile d'olive du Languedoc AOC

 Coopérative l'Oulibo

Dénomination complète: Huile d'olive du Languedoc AOP / AOP / N° de la cuve ou du lot: 14 / Volume d
4 hameau de Cabezac 11120 BIZE MINERVOIS

 www.loulibo.com



HUILES D'OLIVES DE FRANCE

Huile d'olive de France Fruité mûr

CONCOURS DES Produits de l'Aquaculture

PRODUITS DE L'AQUACULTURE

HÛÎTRES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen



EARL BONIFACE VINCENT

Dénomination complète: Magallana Gigas / 80
Mas 7,8,9 Rive Gauche Centre Ostreicole 11370
Leucate



EARL Chez Jo

Dénomination complète: Huîtres creuse de leucate /
20
Mas n 12 rive gauche Centre ostréicole 11370
Leucate



Scea chez face d'huître

Dénomination complète: Spéciale face d'huître / Cap
leucate / 10
Centre Ostréicole mas 5 et 6 11370 Leucate