



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2018

Département : Aveyron (12)



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 hydromels, 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 et découpes de volaille.

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 médailles sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.



LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Informations :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

 : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES VINS Sud-Ouest

QUERCY-ROVERGUE

MARCILLAC

Marcillac AOC 2016 Rouge

 Les Vignerons du Vallon*Tradition Burons*

Lot 2; 2800 hl

RN 140

12330 Valady

 05 65 72 70 21 05 65 72 68 39 valady@groupe-unicor.com www.vigneronsduvallon.com Domaine de l'Albinie*Domaine de L'Albinie - Les Hauts de l'Albinie*

Lot 5; 25 hl

Domaine de L'ALBINIE - salles la Source

12330 Marcillac-Vallon

 05 65 78 37 97 albinie@vinsfalguieres.fr vinsfalguieres.fr/le-domaine-de-lalbinie/

Marcillac AOC 2017 Rosé

 Les Vignerons du Vallon*Tradition Burons*

Brut; Lot 1; 350 hl

RN 140

12330 Valady

 05 65 72 70 21 05 65 72 68 39 valady@groupe-unicor.com www.vigneronsduvallon.com

3



Médaille d'Or

 vente par correspondance se visite

BIO Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

 vente sur place hébergement

Médaille de Bronze

CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

APÉRITIFS

BOISSONS SPIRITUEUSES ANISÉES

Pastis

 **SAS Marius Bonal**

Dénomination complète : PASTIS
AVEYRONNAIS / Marque commerciale :
MARIUS BONAL / TAV (% vol.) : 45.00

18 route d'Espalion
12850 Onet-le-Château

☎ 05 65 67 00 58

📠 05 65 67 85 70

📧 marius.bonal@wanadoo.fr



LIQUEURS

Liqueur de fruits

 **SAS Marius Bonal**

Dénomination complète : LIQUEUR DE
CHATAIGNE / Marque commerciale :
MARIUS BONAL / Arôme : chataigne / TAV
(% vol) : 25.00

18 route d'Espalion
12850 Onet-le-Château

☎ 05 65 67 00 58

📠 05 65 67 85 70

📧 marius.bonal@wanadoo.fr



Liqueur aux plantes

 **SAS Marius Bonal**

Dénomination complète : GENTIANE
D'AUBRAC / Marque commerciale : MARIUS
BONAL / Arôme : amer gentiane / TAV (%
vol) : 16.00

18 route d'Espalion
12850 Onet-le-Château

☎ 05 65 67 00 58

📠 05 65 67 85 70

📧 marius.bonal@wanadoo.fr



CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS

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

 **SARL Linard Père et Fils**

Dénomination complète : saucisson sec
artisanal / Marque commerciale : salaisons
linard / Poids en g : : 300.00

La Vayssière
12350 Lanuéjols

☎ 05 65 81 90 04

📠 05 65 81 97 59

📧 contact@charcuterie-linard.fr



 **SARL Linard Père et Fils**

Dénomination complète : saucisson sec le
rouergat / Marque commerciale :
salaisons linard / Poids en g : : 300.00

La Vayssière
12350 Lanuéjols

☎ 05 65 81 90 04

📠 05 65 81 97 59

📧 contact@charcuterie-linard.fr



PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD EN SEMI-CONSERVE

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

 **SARL NORD AVEYRON PORC**

Dénomination complète : FOIE GRAS DE
CANARD ENTIER EN SEMI-CONSERVE /
Marque(s) commerciale(s) : NORD
AVEYRON PORC

Zone artisanale La Bouysse
12500 Espalion

☎ 05 65 44 02 32

📠 05 65 44 16 32

📧 nordaveyronporc@orange.fr



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

Foie gras entier de canard en conserve -
Assaisonnement simple

 **Le Manoir Alexandre SAS**

Dénomination complète : Foie gras de
canard entier / Marque(s) commerciale(s) :
Le Manoir Alexandre / Type de maïs utilisé
: : jaune et blanc

Village Artisanal La Bouysse
12500 Espalion

☎ 05 65 48 05 01

📠 05 65 48 37 37

📧 contact@manoir-alexandre.fr

🌐 www.manoir-alexandre.fr



 **SARL La Drosera Gourmande**

Dénomination complète : FOIE GRAS DE
CANARD ENTIER EN CONSERVE / Marque(s)
commerciale(s) : LA DROSERA GOURMANDE

Route d'Aubrac
12210 Laguiole

☎ 05 65 54 11 18

📠 05 65 66 31 16

📧 contact@la-drosera-gourmande.fr

🌐 www.la-drosera-gourmande.fr



 **SARL NORD AVEYRON PORC**

Dénomination complète : FOIE GRAS DE
CANARD ENTIER EN CONSERVE / Marque(s)
commerciale(s) : NORD AVEYRON PORC

Zone artisanale La Bouysse
12500 Espalion

☎ 05 65 44 02 32

📠 05 65 44 16 32

📧 nordaveyronporc@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

MAGRETS DE CANARD SÉCHÉS
OU SÉCHÉS ET FUMÉS

Magret de Canard séché et fumé tranché

 **Le Manoir Alexandre SAS**

Dénomination complète : Magret de canard
séché fumé pré-tranché / Marque(s)
commerciale(s) : Le Manoir Alexandre

Village Artisanal la Bouysse
12500 Espalion

☎ 05 65 48 05 01

📠 05 65 48 37 37

✉ contact@manoir-alexandre.fr

🌐 www.manoir-alexandre.fr



VIANDES

VIANDE D'AGNEAU
BÉNÉFICIAIRE D'UN SIGNE
OFFICIEL DE QUALITÉ (LR, IGP,
AOC, AOP)Viande d'agneau sous signe officiel de
qualité **PAYS d'OC/ DESTREL**

Groupement de producteurs : TERREOVINE
/ Maturation de la viande : 4 / Marque(s)
commerciale(s) : Agneau Fermier des PAYS
d'OC

Les Balquières - Bat Unicor - BP 3220
Les Balquières - Bat Unicor - BP 3220
12032 GRAMAT

☎ 0565678952

📠 0565387376

✉ agneau-pays-oc@groupe-unicor.com

 **ARCADIE SUD OUEST/ Pays d'Oc**

Groupement de producteurs : UNICOR /
Maturation de la viande : 4 / Marque(s)
commerciale(s) : Agneau Fermier des PAYS
d'OC

Les Balquières - Bat Unicor - BP 3220
Les Balquières - Bat Unicor - BP 3220
12032 Sainte RADEGONDE

☎ 0565678952

📠 0565672952

✉ agneau-pays-oc@groupe-unicor.com

VIANDE DE VEAU BÉNÉFICIAIRE
D'UN SIGNE OFFICIEL DE
QUALITÉ (LR, IGP, AOC, AOP)Viande de veau sous signe officiel de
qualité **Boucherie Fermiers du Bas Rouergue**

BIO

Groupement de producteurs : Les Fermiers
du Bas Rouergue / Abatteur : Les Fermiers
du Bas Rouergue / : 5 / Marque(s)
Commerciale(s) : Veau d'Aveyron et du
Ségala

Route de Monteils
12200 Villefranche-de-Rouergue

☎ 0565452618

✉ fermiers.bas.rouergue@wanadoo.fr

🌐 www.lesfermiers.fr



VIANDE DE BOEUF

Boeuf fermier Aubrac Label rouge

 **U Express**

Groupement de producteurs : ASSOCIATION
BOEUF FERMIER AUBRAC / Abatteur :
ARCADIE SUD OUEST RODEZ / Maturation
de la viande : 10 / Marque(s)
Commerciale(s) : BOEUF FERMIER AUBRAC
RACE AUBRAC

5 avenue du Rouergue
12240 Rieupeyroux

☎ 0565644444

✉ timy.segala@orange.fr



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS

FROMAGES

Laguiole (AOP)

 GAEC DU ROUCADEL

Dénomination complète : LAGUIOLE
FERMIER AOP BIO / Matière grasse (en %) :
45.00 / Type de lait : cru / Poids du
fromage (en kg) : 30.00

LA BORIE DE MONDOU
12210 Laguiole

☎ 0688960246

✉ contact@fromagedelaguiole.fr



GAEC DU ROUCADEL

LA BORIE DE MONDOU
12210 Laguiole

☎ 0688960246

✉ contact@fromagedelaguiole.fr



Pérail

 Autour du Buis des Cabasses

Dénomination complète : PERAIL /
Marque(s) commerciale(s) : CABASSES,
BUISSIÈRES, HOULETTE / Matière grasse
(en %) : 22.00 / Type de lait : cru / Poids
du fromage (en kg) : 0.15

Les Cabasses
12520 Verrières

☎ 05 65 52 65 52

☎ 05 65 70 78 03

✉ l.dombre@cabasses.fr

Autour du Buis des Cabasses

Les Cabasses
12520 Verrières

☎ 05 65 52 65 52

☎ 05 65 70 78 03

✉ l.dombre@cabasses.fr

Roquefort AOP

 Société Affinage Conditionnement

Dénomination complète : Roquefort
TEMPLIER MARIA GRIMAL / Marque(s)
commerciale(s) : TEMPLIER , MARIA
GRIMAL / Matière grasse (en %) : 52.00 /
Type de lait : cru / Poids du fromage (en
kg) : 2.80

2 avenue François GALTIER
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 0565585855

☎ 0565589041

✉ michel.pascual@roquefort-societe.com



Société Fromagère de Requista

Route de RODEZ
12170 Réquista

☎ 05 65 46 15 97

✉ francis.bousquet@roquefort-societe.com

 Gabriel Coulet SA

Dénomination complète : ROQUEFORT
GABRIEL COULET / Marque(s)
commerciale(s) : ROQUEFORT GABRIEL
COULET / Matière grasse (en %) : 32.00 /
Type de lait : cru / Poids du fromage (en
kg) : 1.40

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 59 90 21

☎ 05 65 59 96 60

✉ jplaur@gabriel-coulet.fr

🌐 www.gabriel-coulet.fr



Gabriel Coulet SA

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 59 90 21

☎ 05 65 59 96 60

✉ jplaur@gabriel-coulet.fr

🌐 www.gabriel-coulet.fr



Bleu des Causses AOP

 Société Fromagère de Rodez

Dénomination complète : Bleu des Causses
AOP / Marque(s) commerciale(s) : Caves de
Peyrelade et Pont de la Pierre / Matière
grasse (en %) : 30.00 / Type de lait :
pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.60

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgeois@lactalis.fr

Société Fromagère de Rodez

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgeois@lactalis.fr

Autre Fromage de brebis à pâte molle et
à croûte fleurie SAS Fromageries Papillon

Dénomination complète : Margalet
PAPILLON / Marque(s) commerciale(s) :
Margalet PAPILLON / Matière grasse (en %)
: 28.00 / Type de lait : pasteurisé / Poids
du fromage (en kg) : 0.15

4 impasse de la route de TierguesLauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



SAS Fromageries Papillon

4 impasse de la route de TierguesLauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS

FROMAGES

Autre fromage de brebis à pâte persillée

 FERME SEGUIN

Dénomination complète : Bleu de Séverac /
Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait
: cru / Poids du fromage (en kg) : 1.10

Blayac
12150 Séverac-le-Château

 05 65 47 62 91

 05 65 47 62 91

 contact@ferme-seguin.com

 www.ferme-seguin.com



FERME SEGUIN

Blayac
12150 Séverac-le-Château

 05 65 47 62 91

 05 65 47 62 91

 contact@ferme-seguin.com

 www.ferme-seguin.com



Autre Fromage de brebis à pâte pressée

 Gabriel Coulet SA

Dénomination complète : PAVE DES
CAZELLES DE GABRIEL COULET / Marque(s)
commerciale(s) : PAVE DES CAZELLES DE
GABRIEL COULET / Matière grasse (en %) :
32.00 / Type de lait : cru / Poids du
fromage (en kg) : 1.00

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

 05 65 59 90 21

 05 65 59 96 60

 jplaur@gabriel-coulet.fr

 www.gabriel-coulet.fr



Gabriel Coulet SA

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

 05 65 59 90 21

 05 65 59 96 60

 jplaur@gabriel-coulet.fr

 www.gabriel-coulet.fr

