



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2023

, 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 : 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
-  : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES Volailles

VOLAILLES

DÉCOUPES DE VOLAILLES

Magret de canard



La Gourmande Foie Gras Jacquin

Dénomination complète: Magret de canard / Type
(blanc / jaune ou noir): / Age (en jours): 120 / 500

Le Bourg 46350 Payrac

0565376567

contact@foiegras-jacquin.com

www.foiegras-jacquin.com



Earl DU MAS ROUDIE

Dénomination complète: Magret frais de canard /
Type (blanc / jaune ou noir): JAUNE / Age (en
jours)

LE MAS ROUDIE 46600 Gignac

0673791474

mathieu.liebus@orange.fr

www.fermedumasroudie.fr



Médaille d'Or



Médaille d'Argent



Médaille de Bronze



vente en ligne



vente sur place



issu de l'agriculture biologique

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 divers dominance d'alcool-DLC sup. 3 mois

 SAS Godard Chambon et Marrel

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU TORCHON MI-CUIT / IGP Sud-Ouest /

Route de Salviac 46300 Gourdon

☎ 0565410397

✉ Murielle.pierret@foiegrasgodard.com

🌐 www.foie-gras-godard.com



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

 Les Fins Gourmets

Dénomination complète: foie gras de canard mi cuit / Type de maïs utilisé :: Mais jaune / Type d'ass Sol del Deyme 46260 Limogne-en-Quercy

☎ 0565247633

✉ contact@les-fins-gourmets.com

🌐 www.les-fins-gourmets.com



 SNC Jean Lamaudie

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

76 rue des Artisans 46100 Figeac

☎ 0565503333

✉ marketing@lamaudie.com

🌐 www.lamaudie.com



 L'Anser Foie Gras - sarl L et B

Dénomination complète: Foie gras de canard entier mi-cuit du sud ouest / IGP canard à foie gras du S Lavitarelle 46210 Montet-et-Bouxal

☎ 0565116571

✉ info@lanser.fr

🌐 www.lanser.fr



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

 SNC Jean Lamaudie

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

76 rue des Artisans 46100 Figeac

☎ 0565503333

✉ marketing@lamaudie.com

🌐 www.lamaudie.com



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

 SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST CUIT AU TORCHON / Type de maïs utilis

76 rue des Artisans 46100 Figeac

☎ 0565503333

✉ marketing@lamaudie.com

🌐 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 D'OIE ENTIER DU PERIGORD / PÉRIGORD / Type de maïs utilisé :: JAUNE

Route de Salviac 46300 Gourdon

☎ 0565410397

✉ Murielle.pierret@foiegrasgodard.com

🌐 www.foie-gras-godard.com



 SNC Jean Lamaudie

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

76 rue des Artisans 46100 Figeac

☎ 0565503333

✉ marketing@lamaudie.com

🌐 www.lamaudie.com



Foie gras entier d'oie en conserve - Assaisonnement divers dominance de sucre -DLUO sup.à 24 mois

 SNC Jean Lamaudie

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

76 rue des Artisans 46100 Figeac

☎ 0565503333

✉ marketing@lamaudie.com

🌐 www.lamaudie.com



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

Foie Gras entier de Canard en conserve Aromatisé à la truffe (3%amin Tuber melanosporum)

 Valette SAS

Dénomination complète: le foie gras de canard entier truffé 5% recette à l'ancienne / Signe de Quali Avenue Georges Pompidou 46300 Gourdon

☎ 0565410602

✉ yann-schepper@valette.com

🌐 www.valette.com



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

 SARL Sudreau

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE / Signe de Quali 91 boulevard Gambetta 46000 Cahors

☎ 0565368438

✉ contact@sudreau.fr

🌐 www.sudreau.fr



Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement simple

CONCOURS DES Produits issus des Palmipèdes gras

PRODUITS ISSUS DES PALMIPÈDES GRAS


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

Foie gras entier de canard en conserve - Assaisonnement simple

 **Brz** Conserverie du Hameau des Saveurs La mémé du query




Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER / Signe de Qualité: / Type de maïs utilisé :: MAI

Parc activité Cahors Sud 46230 Fontanes

 0565368238 foiegras@hameau-des-saveurs.com **Arg** SNC Jean Lamaudie


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

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 0565503333 marketing@lamaudie.com www.lamaudie.com **Brz** Earl DU MAS ROUDIE

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER / Signe de Qualité: / Type de maïs utilisé :: JAU

LE MAS ROUDIE 46600 Gignac




 0673791474 mathieu.liebus@orange.fr www.fermedumasroudie.fr

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

 **Or** SNC Jean Lamaudie

Dénomination complète: FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST / Signe de Qualité: / Type de maïs u

76 rue des Artisans 46100 Figeac

 0565503333 marketing@lamaudie.com www.lamaudie.com



RILLETES PUR CANARD

Rillettes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre)

 **Arg** EARL LA FORGE GOURMANDE

Dénomination complète: Rillettes de Canard à l'ancienne / Détail assaisonnement: Sel / poivre / 1500



LA FORGE 46200 LACHAPELLE AUZAC

 0683767946 karine.issaly@orange.fr

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

 **Brz** EARL LA FORGE GOURMANDE

Dénomination complète: Rillettes de Canard au foie gras à l'ancienne / Détail assaisonnement: Sel / LA FORGE 46200 LACHAPELLE AUZAC

 0683767946 karine.issaly@orange.fr

CONCOURS DES Charcuteries

CHARCUTERIES

PÂTÉS SUPÉRIEURS (SAUF PRODUITS "À" "AUX")

Pâté supérieur de canard / terrine de canard (7.2)



Dénomination du produit: Terrine rustique de
canard "t'es beau mon canard" / France / 3 / Poids
en k

Avenue Georges Pompidou 46300 Gourdon

☎ 0565410602

✉ yann-schepper@valette.com

🌐 www.valette.com



CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Autre Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie



SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC

Dénomination complète: COMPOSTELLE / Matière grasse (en %): 22 / Type de lait: pasteurisé / 6 / Poids 249 route de Vailles 46130 Loubressac

☎ 0565105050

✉ marielaure.puyboufat@fromageries-etoile.fr

Affineur : SOCIETE FROMAGERE DE LOUBRESSAC
249 route de Vailles 46130 Loubressac

☎ 0565105050

Rocamadour AOP



SCEA LA BORIE D'IMBERT

Dénomination complète: Rocamadour AOP Fermier / AOP / Matière grasse (en %): 22 / Type de lait: cru la borie d'imbert 46500 Rocamadour

☎ 0565332037

✉ chevrieboriedimbert@wanadoo.fr

🌐 www.laboriedimbert.com



Affineur : SCEA LA BORIE D'IMBERT
la borie d'imbert 46500 Rocamadour

☎ 0565332037



GAEC domaine de Mordesson

Dénomination complète: Rocamadour AOP / AOP / Matière grasse (en %): 35 / Type de lait: cru / 35 / P Mordesson 46500 Rignac

☎ 0565331780

✉ gaecdomainedemordesson@yahoo.fr



Affineur : GAEC domaine de Mordesson
Mordesson 46500 Rignac

☎ 0565331780



CONCOURS DES Bières

BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

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



BRASSERIE ARTISANALE RATZ

Dénomination complète: Bière artisanale Blonde non pasteurisée / TAV (% vol.): 5 / 800
PARC D'ACTIVITES DE CAHORS-SUD 46230
FONTANES

0565530563

christophe@biereratz.fr

www.biereratz.fr



BRASSERIE ARTISANALE RATZ

Dénomination complète: Bière artisanale Blonde non pasteurisée / TAV (% vol.): 5,5 / 800
PARC D'ACTIVITES DE CAHORS-SUD 46230
FONTANES

0565530563

christophe@biereratz.fr

www.biereratz.fr



CONCOURS DES Huiles de Noix

HUILES DE NOIX

HUILE DE NOIX EXTRAITE À CHAUD

Huile de noix extraite à chaud autre



SAS Moulin à Huile Castagné

Dénomination complète: Huile de Noix Médium Bio /
BIO / 5000 / N° du lot: 01/2023

Les Landes 46600 martel

0967834069

romain-castagne@hotmail.fr

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: CAPEL / Maturation de la viande: 4 / 340
ZA DU PERIE RD 840 46500 GRAMAT

 0683793743 agneau-quercy@lot.chambagri.fr DESTREL-Viandes AGNEAU DU QUERCY

Groupement de producteurs: GEOC / Maturation de la viande: 4 / 120
ZA DU PERIE RD 840 46500 GRAMAT

 0683793743 agneau-quercy@lot.chambagri.fr



VIANDE DE BOEUF

Boeuf Label Rouge Limousin

 SARL COMPOZIEUX

Groupement de producteurs: CEPV-ALTITUDE / Abatteur: Veau du Limousin / Maturation de la viande: 20

77 BD GAMBETTA 46000 CAHORS

 0565301034 compozieux@orange.fr

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



Viande de veau sous signe officiel de qualité

 SARL COMPOZIEUX

Groupement de producteurs: CEPV-ALTITUDE /

Abatteur: Veau du Limousin / 8 / 6,5

77 BD GAMBETTA 46000 CAHORS

 0565301034 compozieux@orange.fr