



PARIS 2015
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Des êtres de cœur
et de saveur

Le Concours Général Agricole
est une propriété conjointe du

Dossier de presse
Décembre 2014



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT





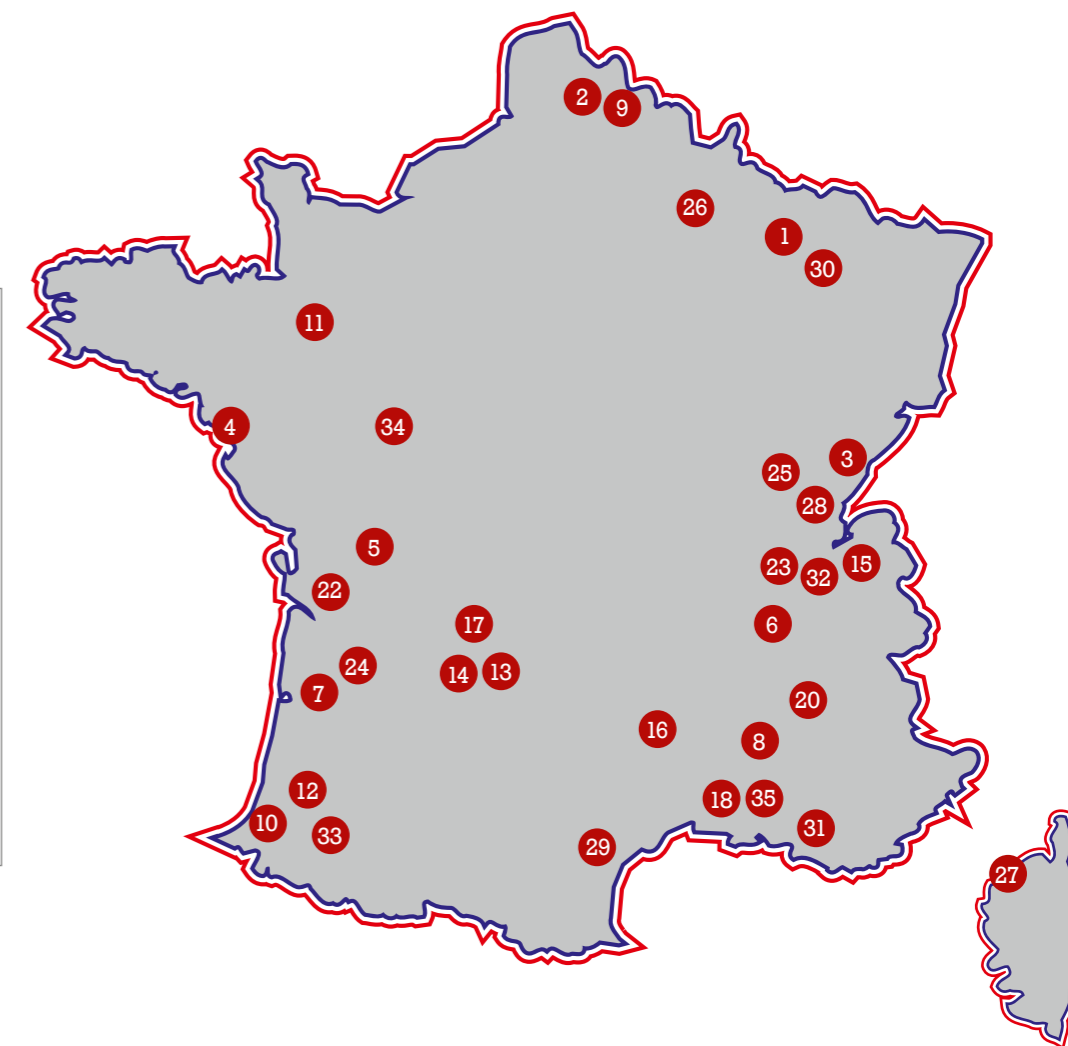
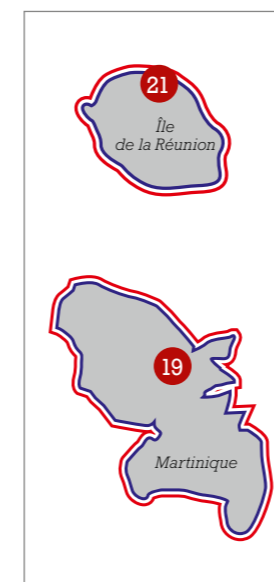
Les Prix d'Excellence du Concours Général Agricole : 35 histoires pleines de saveur

Chaque année, le Concours Général Agricole décerne des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze à des vins et produits de terroir à la qualité remarquable. Derrière cette qualité, ce sont des hommes et des femmes qui se dévouent totalement à leur métier et leurs produits. Grâce à leur savoir-faire, il arrive parfois que certains de ces produits reçoivent des récompenses 3 années de suite. C'est pour ces cas exceptionnels qu'a été créé le Prix d'Excellence.

Cette distinction venant récompenser le producteur pour la constance de son travail est décernée cette année à 35 lauréats.

Des hommes et des femmes de goût, animés par la même envie de défendre et de transmettre un patrimoine gastronomique séculaire. Artisans ou chefs d'entreprises, situés en métropole ou dans les DOM TOM, ils partagent tous la même passion pour leur métier et le même engagement au service des consommateurs.

Ils diffèrent toutefois dans leurs parcours, leurs histoires, leurs désirs, leurs valeurs... Ce sont ces singularités au sein de l'excellence dont nous témoignons aujourd'hui, à travers 35 portraits d'êtres de cœur et de saveur.



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 Apéritifs
EARL Domaine de la Goulotte
55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes | 10 Piments d'Espelette Aoc
AOC EARL Elharra
64250 Espelette | 19 Rhums et punches
Rhum HSE - Distillerie du Simon
97213 Gros-Morne | 28 Vins du Jura et Franche-Comté
EARL Caveau de Bacchus
39600 Montigny-lès-Arsures |
| 2 Bières
Brasserie Saint Germain
62160 Aix-Noulette | 11 Pommeau
EARL Marie et Fabien Bourny
53410 La Brulatte | 20 Truites fumées à froid
Les Truites de la Vernaison
26190 Échevis | 29 Vins du Languedoc-Roussillon
EARL Roland Lagarde
11200 Luc-sur-Orbieu |
| 3 Charcuteries
Morteau Saucisse
25500 Morteau | 12 Produits avicoles
Le canard chez Degert
40180 Clermont | 21 Vanilles
La Vanilleraie
97441 Sainte-Suzanne | 30 Vins de Lorraine
Domaine de la Linotte
54200 Bruley |
| 4 Cidres et poirés bouchés
La Maison du cidre
56450 Le Hézo | 13 Produits issus de palmipèdes gras
EARL Ferme des Campagnes
46500 Rocamadour | 22 Vins de liqueur
EARL Bouyer
17800 Biron | 31 Vins de Provence
EARL Domaine des Diabes
13114 Puyloubier |
| 5 Eaux-de-vie
Estève Jacques
17520 Celles | 14 Produits laitiers - Producteur
GAEC des Champs Bons
46200 Lachapelle-Auzac | 23 Vins du Beaujolais
EARL du Domaine Lafond
69220 Saint-Lager | 32 Vins de Savoie Bugey
Bernard Rondeau
01640 Boyeux-Saint-Jérôme |
| 6 Huiles de noix
GAEC de Riquetière
38470 L'Albenc | 15 Produits laitiers - Producteur
Michèle et François Porret
74230 Thônes | 24 Vins du Bordelais
Jérôme Falguyret
33420 Jugazan | 33 Vins du Sud Ouest
Domaine viticole du château de Cabidos
64410 Cabidos |
| 7 Huîtres
SARL M & G
33470 Gujan-Mestras | 16 Produits laitiers - Producteur
Emmanuelle et Jean-Marc Vincent
48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez | 25 Vins de Bourgogne
Domaine Coillot
Bernard Père & Fils
21160 Marsannay-la-Côte | 34 Vins du Val de Loire et du Centre
Domaine Filiatreau
Château Fouquet
49400 Saumur |
| 8 Jus de fruits et nectars
Domaine Ferme des Arnaud
84110 Villedieu | 17 Produits laitiers - Affineur
Laiterie Fromagerie Duroux SARL
19220 Rilhac-Xaintrie | 26 Vins de Champagne
Champagne Sadi Malot
51380 Villiers-Marmery | 35 Vins de la Vallée du Rhône
Cuigon - Benoîte Boucoiran
30800 Saint-Gilles |
| 9 Miels et hydromels
Patrick Van de Castele
59870 Marchiennes | 18 Produits oléicoles
Franck Crouzet
13210 Saint-Rémy-de-Provence | 27 Vins de Corse
SARL Culombu
20260 Lumio | |

Les lauréats des Prix d'Excellence

1 Catégorie Apéritifs



PHILIPPE ANTOINE

DOMAINE DE LA GOULOTTE

Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Meuse



“LA LORRAINE EST MON ÉLÉMENT NATUREL”

Tout commence il y a 3 siècles, quand une famille de cultivateurs s'installe dans un village de Lorraine du nom de Saint Maurice sous les Côtes. Des générations plus tard, Philippe Antoine perpétue leur tradition avec fidélité. Celui qui s'avoue “totalelement déboussolé hors des frontières de son village” est un lorrain irréductible, amoureux de sa région. Le signe qui ne trompe pas ? La passion avec laquelle il parle de la mirabelle, “un fruit extraordinaire qui se consomme du 1^{er} janvier au 31 décembre”. Et il en sait quelque chose, avec ses 12 hectares de vergers !

Également distillateur, Philippe Antoine a remporté cette année 4 médailles d'or au Concours Général Agricole, pour son vin effervescent blanc de blanc, son eau-de-vie mirabelle de Lorraine, sa crème de mirabelle de Lorraine et sa crème de Poire Williams. Ajoutons à cela le Prix d'Excellence, et on comprend aisément le sentiment de “consécration” qui étreint ce patriarche qui travaille inlassablement avec son épouse, son fils et sa fille.

“Ce qui me touche le plus, c'est lorsque quelqu'un vient me voir parce qu'il a goûté l'un de mes produits chez un ami, et qu'il aimerait revivre ce moment”.

Gageons qu'avec ces nouvelles médailles, le bouche-à-oreille n'est pas près de s'arrêter.

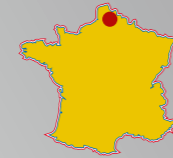
Ce que vous préférez dans la Lorraine ?
La mirabelle !

Ce que vous aimez particulièrement dans votre métier ?
La dégustation, de mes produits et de ceux des autres. C'est en restant curieux de goût qu'on évolue.

Votre péché mignon ?
Faire flamber de l'eau-de-vie de mirabelle sur une tarte qui sort juste du four.

EARL DOMAINE DE LA GOULOTTE
6 rue de l'Église
55210 SAINT-MAURICE-SOUS-LES-CÔTES
Tél. : 03 29 89 38 31

2 Catégorie Bières



VINCENT BOGAERT

BRASSERIE SAINT GERMAIN

Aix-Noulette, Pas-de-Calais



“RETROUVER LE NORD EN BOUTEILLE”

On pourrait le qualifier de “petit nouveau” dans le paysage historique des brasseurs. Et pourtant, s'il est vrai qu'il n'a ouvert sa brasserie qu'en mai 2003, Vincent Bogaert n'a pas le palmarès d'un débutant. Son entreprise a déjà remporté 25 médailles au Concours Général Agricole, et 4 Prix d'Excellence !

Il y aurait de quoi prendre la grosse tête, et pourtant, le brasseur reste simple et sincère, rappelant volontiers que ce qui lui importe, c'est que sa victoire valorise l'image du Nord-Pas-de-Calais. Très attaché à cette région où il a toujours vécu, il la défend depuis la première heure de son projet, en utilisant de l'orge et du houblon d'origine régionale. “On a envie d'agir pour que les producteurs locaux continuent à exister” affirme-t-il. Dont acte.

Tombé dans la brasserie “par hasard”, après un passage par la charcuterie, Vincent a trouvé sa vocation. Pour se différencier des acteurs existants, il a tout misé sur la “bière de garde”. Une bière plus maltée avec une présence de houblon assez nette. Sa brasserie réalise 14 bières toute l'année, 2 de saison (au printemps et à Noël), et 1 à 2 bières en partenariat avec un brasseur étranger.

Jamais à court d'idée, le brasseur caresse un rêve secret :

“Dynamiser les sacro-saintes cases blondes-brunes-ambrées. La bière est une affaire de style, pas de couleur !”

À bon entendeur...

Un engagement ?
Ne jamais tricher et tenir ses promesses.

La plus belle valeur de votre région ?
La convivialité.

Une pensée qui vous anime au quotidien ?
Le bonheur de faire ce que l'on aime.

BRASSERIE SAINT GERMAIN
26 route d'Arras
62160 AIX-NOULETTE
Tél. : 03 21 72 24 24
www.page24.fr

3 Catégorie Charcuteries



CAROLE AMIOTTE

MORTEAU SAUCISSE

Morteau, Doubs



“L'AMOUR DES HOMMES ET DU TRAVAIL BIEN FAIT”

Il y a tant de générosité et d'amour dans la façon dont Carole Amiotte parle de ses produits, qu'elle réussirait presque à convertir à la saucisse de Morteau le végétarien le plus chevronné !

Pour cette femme de cœur, il est impossible de distinguer un produit de qualité des hommes qui le fabriquent. “Mon père m'a appris que dans un projet, chacun est indispensable pour que l'on puisse avancer ensemble dans la même direction...”. Aujourd'hui, l'entreprise familiale réunit 180 employés, également investis pour réaliser un produit d'exception. “Ce Prix d'Excellence, c'est une récompense qui réjouit chacun d'entre nous. Ce n'est pas la victoire d'un seul : c'est la victoire de tous”.

Et c'est aussi une victoire pour la région de Franche-Comté et son patrimoine, dont Carole parle avec passion. Depuis 3 générations, sa famille perpétue la tradition : “Toutes nos Morteau sont embossées à la main, puis fumées dans un tuyé avec du bois de sapin et d'épicéa, comme on le faisait dans le temps”.

C'est ce savoir-faire originel qui garantit un produit fini exquis, qu'on partage chaque fois avec plaisir.

“On ne se trompe jamais avec une saucisse de Morteau : c'est l'assurance d'un repas toujours convivial !”

Ce que vous préférez dans votre région ?

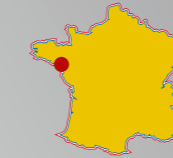
Impossible de choisir : j'aime tout ! Les sapins, la nature, les gens...

Un produit culte ?
Le Jésus de Morteau qu'on déguste à Noël.

Un hommage ?
À mon père, avec lequel j'aurais aimé travailler et qui m'a transmis la passion du métier.

MORTEAU SAUCISSE
Route de Pontarlier
25500 MORTEAU
Tél. : 03 81 67 68 70
www.morteausaucisse.com

4 Catégorie Cidres et Poirés bouchés



DIDIER NICOL

LA MAISON DU CIDRE

Le Hézo, Morbihan



“TOMBÉ DANS LES POMMES DÈS L'ENFANCE”

Didier Nicol a la passion du cidre dans le sang. Dans sa famille, on est producteur de pommes et cidrier depuis 3 générations.

Un héritage qui selon Didier, explique son succès et la régularité de la qualité de ses produits. En toute humilité, il rappelle volontiers qu'il récolte les fruits du labeur de ses aïeux. “Les générations qui m'ont précédé ont planté pour moi : je récolte leur travail au niveau des variétés et des vergers. Je profite également d'un savoir-faire acquis de génération en génération. À mon niveau, je poursuis évidemment cette transmission, afin qu'elle serve aux générations futures”. Et ce ne sont pas des paroles en l'air ! Pour protéger le patrimoine breton, Didier Nicol a même sauvé une variété de pommes qui était sur le point de disparaître. Avec cette rescapée, la pomme “Guillevic”, il a créé un Crémant qu'on déguste à l'apéritif et au dessert, jusqu'au Japon !

Toutefois, l'essentiel de sa production est plutôt consacré au cidre. Ce produit fermier d'excellence est réalisé directement dans la ferme familiale à partir de pommes 100 % bretonnes produites dans les vergers du domaine, depuis des décennies. Grâce au microclimat ensoleillé du Morbihan, les cidres obtenus sont sucrés, et donnent le sourire. Comme le résume Didier avec espièglerie :

“Le cidre, ça déride”.

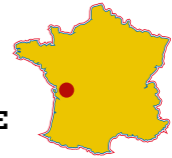
Une valeur à partager avec vos clients ?
L'authenticité.

Un proverbe familial ?
“Le métier de cidrier, on l'apprend en 40 leçons : une par an”.

Ce que signifie le Prix d'Excellence pour vous ?
La consécration d'une vie.

LA MAISON DU CIDRE
Rue Lann Vrihan
56450 LE HÉZO
Tél. : 02 97 26 47 40
www.museeducidre.com

5 Catégorie Eaux-de-vie



JACQUES ESTÈVE

Celles, Charente-Maritime



“C'EST L'HISTOIRE D'UNE VIE”

Jacques Estève avait 18 ans lorsqu'il a repris l'exploitation familiale, déjà riche de l'expérience de 6 générations. Aujourd'hui, il en a 80 et à son actif, une réserve de cognacs dignes d'une caverne d'Ali Baba, développée avec passion tout au long de sa vie. Jacques Estève a toujours réalisé ses cognacs lui-même, en assemblant 2 ou 3 années d'un stock qu'il connaît sur le bout des doigts. Des formules précises et magiques dont lui seul a le secret et qui aboutissent invariablement à un cognac d'exception, de qualité constante.

Internationalement reconnu, le producteur s'étonne presque d'avoir remporté tant de prix et distinctions pendant ses 50 ans de carrière. Selon lui, lorsqu'on travaille avec sérieux et minutie, l'excellence est inévitable.

“Je n'ai pas l'impression de faire quelque chose d'extraordinaire”.

confesse-t-il avec une touchante humilité. Et pourtant, ses cognacs séduisent le monde entier avec leurs couleurs chaudes et leurs arômes délicats.

Il est temps d'en profiter, car l'avenir de cette précieuse collection reste pour le moment incertain. En effet, si le fils de Jacques Estève a pris la relève de son père pour la production de pineau, il n'a pas encore décidé s'il suivrait ses aïeux sur la route des étoiles.

Une anecdote ?

Pour son cognac, mon grand-père a obtenu la seule Médaille d'Or en 1900 au concours de l'Exposition Universelle.

Un bon moment pour déguster votre cognac ?

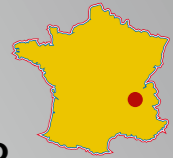
Après un bon repas ou avec un cigare, à la nuit tombée.

Une philosophie ?

Les erreurs deviennent des enseignements.

JACQUES
87 route de la Vallée du Né
Les Corbinauds
17520 CELLES
Tél. : 05 46 49 51 20
www.cognac-esteve.com

6 Catégorie Huiles de Noix



GILLES, BRUNO ET LUC CONVERT

GAEC DE RIQUETIÈRE

L'Albenc, Isère



“TRAVAILLER AVEC UN TRÉSOR DE LA NATURE”

C'est au cœur de la zone d'appellation protégée “Noix de Grenoble” que se trouve la propriété des trois frères Convert. Trois frères, voilà qui tombait bien pour travailler avec trois variétés de noix renommées pour leur qualité et leur saveur : la Franquette, la Parisienne, et la Mayette. “Nous jouons avec ces 3 variétés, pour créer une huile de noix au goût typé, particulièrement fine et parfumée” explique Luc, le benjamin du trio.

“Quelques gouttes suffisent pour donner une dimension subtile à un plat”. Hors de question donc de se limiter à la vinaigrette ! Luc suggère d'utiliser sa précieuse huile pour assaisonner des ravioles de Royan, ou un poisson en papillote. “Nos clients aussi nous inspirent et nous donnent des idées, comme cette dame qui nous disait réaliser ses cakes avec une cuillère à soupe d'huile de noix”.

Nuciculteurs depuis 5 générations, les membres de la famille ont maintenu un mode de production traditionnel, avec vieux pressoirs et vieux moulins. Mais la tradition ne fait pas tout : “La sélection draconienne des cerneaux joue certainement dans la qualité de nos produits”. Heureux d'avoir reçu le Prix d'Excellence, la fratrie se rappelle des moments d'enfance : “Dès que nous avions des vacances, nous aidions notre père au milieu des noyers. C'est beau de voir le chemin parcouru”.

Une fierté ?

Avoir participé à rénover l'image de la noix, longtemps mal connue et parfois décriée.

Une partie de votre métier que vous aimez particulièrement ?

Aller au contact du client. C'est dans notre tempérament de parler de notre produit.

Un hommage ?

À notre huillier qui travaille très consciencieusement.

GAEC DE RIQUETIÈRE
84 impasse de Riquetièrre
38470 L'ALBENC
Tél. : 04 76 64 74 87



7 Catégorie Huîtres

MARC DRUART

SARL M & G

Gujan-Mestras, Gironde



“MON MÉTIER EST MA PASSION, ET MA PASSION EST MON MÉTIER”

La famille de Marc Druart est installée sur le bassin d'Arcachon depuis 360 ans. Pour cette dynastie qui produit des huîtres depuis 1879, se transmettre le métier de génération en génération a toujours été une évidence. “Je ne suis pas né dans une huître, mais presque”, admet Marc, d'un ton rieur, en nous racontant son histoire.

Dans un marché ultra-concurrentiel, il a relevé un défi : mener à maturité une huître de haute qualité, l'huître Papillon. Pour ce faire, il procède en deux étapes. D'abord, 36 mois d'élevage en parc semi-profond au banc d'Arguin, dans des poches de 160 huîtres maximum, pour que chacune puisse se développer et obtenir une forme homogène. Puis 6 mois d'affinage dans des bassins ostréicoles en milieu naturel.

“À l'arrivée, on obtient une huître charnue, au goût sucré-salé, qui a vraiment le goût de notre terroir”

affirme Marc en se remémorant cet œnologue qui lui avait confirmé que, comme dans le vin, les saveurs d'une huître varient d'un producteur à un autre.

Les derniers millésimes de Marc ont été régulièrement médaillés. Pour cette régularité, il obtient aujourd'hui le Prix d'Excellence, une récompense qui le touche profondément.

Un métier auquel vous comparer ?

Un berger ! Je suis une sorte de berger ostréicole, car je prends soin et mène à maturité un cheptel d'animaux.

Ce que vous préférez dans votre région ?

Le bassin d'Arcachon.

Une association inédite ?

Historiquement, l'huître était un plat de pauvre, qu'on accompagnait de charcuterie : chipolata, pâté, ou crépinette à Noël.

SARL M & G

Rue du Port de Larros BP 4
33470 GUJAN-MESTRAS
Tél. : 05 57 16 49 20



8 Catégorie Jus de Fruits et Nectars

PIERRE, SAMUEL ET MARTIAL ARNAUD

DOMAINE FERME DES ARNAUD

Villedieu, Vaucluse



“NOUS VIVONS AVEC NOS VIGNES”

Entre Pierre Arnaud et ses deux fils Martial et Samuel, il y a un point commun évident : la conviction que c'est le respect de la terre qui permet de créer des produits de qualité.

Pierre Arnaud a converti son domaine viticole à l'agriculture biologique en 1978, pour maintenir son éco-système et permettre au terroir “de s'exprimer librement”. Au cours de ses 40 ans en bio, il a appris à “écouter et prendre soin de ses vignes”, qu'il transforme en vin, mais aussi en jus de raisin.

Son jus de raisin régulièrement médaillé, il est le seul à en détenir le secret. On saura toutefois qu'il est réalisé à partir du Muscat de Hambourg, un cépage aux qualités aromatiques remarquables. “Initialement, c'est un raisin que nous choyons toute l'année car nous le destinons à être un raisin de table. Au moment de la récolte, nous en consacrons une partie à la confection d'un jus d'exception”.

Cette qualité rare n'a pas laissé indifférent le jury du Concours Général Agricole, “le seul auquel la famille participe”.

“Recevoir nos médailles, puis ce Prix d'Excellence aujourd'hui, c'est la consécration des années de travail de mon père”,

s'émeut Samuel, le fils aîné.

Une valeur ?

Maintenir une agriculture à petite échelle pour protéger la typicité et la qualité de nos produits gastronomiques.

Une citation ?

“Nous n'héritons pas de la terre de nos parents. Nous l'empruntons à nos enfants” *Saint-Exupéry*

Une innovation ?

Nous venons de lancer notre boutique internet, pour que nos produits soient accessibles partout en France.

FERME DES ARNAUD

Quartier St Laurent
84110 VILLEDIEU
Tél. : 04 90 28 90 81
www.fermedesarnaud.com



9 Catégorie Miels et Hydromels

PATRICK VAN DE CASTEELE

Marchiennes, Nord



“J'AIME CRÉER LA SURPRISE”

Apiculteur professionnel, Patrick Van de Castele produit des miels toutes fleurs et du miel d'acacia. Mais pas seulement. Son miel coup de cœur est celui que ses abeilles réalisent à partir du tilleul de Picardie. Cet arbre est l'un des “trésors” de la région, puisqu'il y pousse spontanément en massifs très fournis.

Transformé en miel, il donne un produit particulièrement original, au goût typique, frais et presque mentholé. Pour sa saveur caractéristique qui crée toujours la surprise, on vient le chercher de loin !

Pour avoir réalisé ce miel d'exception, Patrick remporte cette année le Prix d'Excellence. Pourtant l'apiculteur ne passe pas un instant sans rappeler qu'il doit sa victoire à un travail de groupe. Il raconte qu'avec une quinzaine de confrères apiculteurs, ils se sont fédérés pour présenter et défendre leur miel de tilleul aux saveurs si particulières.

“Nous avons chacun notre exploitation mais nous ne sommes pas concurrents. Le partage, la transmission, l'esprit d'équipe nous permettent de nous dépasser et de gagner en qualité. Chacun seul dans notre coin, nous ne créerions rien de durable ou de remarquable !”

Plus collectif qu'individualiste, Patrick espère donc que son Prix d'Excellence profitera à la Picardie, et à tous les apiculteurs qui comme lui, partagent la passion des abeilles et l'amour des beaux produits.

Un accord parfait avec votre miel ?

Le chocolat chaud, le thé ou la tisane.

Ce que vous a offert votre métier ?

Il m'a permis de me réaliser.

Ce que vous n'échangeriez pour rien au monde ?

Travailler dehors et entendre le vol des abeilles.

PATRICK VAN DE CASTEELE

4 rue du 8 Mai 1945
59870 MARCHIENNES
Tél. : 03 27 80 00 56

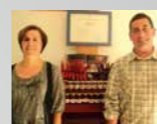


10 Catégorie Piments d'Espelette AOC

LAURENCE ET MICHEL LEGAGNOA

FERME ELHARRA

Espelette, Pyrénées-Atlantiques



“COMMENT IMAGINER UNE VIE SANS PIMENT ?”

C'est le 4^e Prix d'Excellence que Laurence et Michel Legagnoa remportent. Qui aurait pu prévoir un tel succès il y a seulement quelques années, lorsque l'exploitation familiale n'était rien de plus qu'un petit jardin où poussaient quelques pieds de piments ? “On faisait tout nous-mêmes, de A jusqu'à Z. On ne connaissait presque rien et on a appris en demandant aux anciens” raconte Laurence Legagnoa, “fière du chemin parcouru”.

“Au début, ce n'était pas forcément une passion, mais rapidement, ça l'est devenu”, renchérit-elle en racontant qu'aujourd'hui, elle ne peut plus cuisiner un seul plat sans y ajouter de son piment. “Il est moins fort qu'un piment de Cayenne, son piquant est progressif et n'emporte pas la bouche. En revanche, ses arômes sont plus subtils, et partent sur des notes de foin, fruitées et grillées. C'est bien simple : sans piment, tout me semble fade !”

Car le Piment d'Espelette raconte plus qu'une histoire de goût. Pour Laurence, il concentre l'histoire et la tradition de la région : “un pays où on aime se retrouver pour bien manger, chanter, danser...”. Et si ce produit magique était en fait un exhausteur de rencontres ?

Un amusement ?

Quand nos clients trouvent les cordes de piments tellement jolies qu'ils n'osent même pas prendre un piment dessus !

Une philosophie ?

“On se trompe une fois et l'année d'après, on a compris”.

Une date clé ?

2000, pour l'obtention de l'AOC.

EARL ELHARRA

Quartier Lahargueta
64250 ESPELETTE
Tél. : 05 59 59 93 14
www.ferme-elharra.com



11 Catégorie Pommeau

MARIE ET FABIEN BOURNY

FERME DE CORNESSE

La Brûlatte, Mayenne



“NOUS NE CESSONS PAS D'APPRENDRE”

Il y a seulement 4 ans, Marie et Fabien Bourny ont tout quitté pour devenir producteurs et transformateurs de pommes à cidre. Le couple a repris une exploitation traditionnelle qui alliait pressoir à paquets et fermentation naturelle en bouteille...

Si ces méthodes “à l'ancienne” participent au goût unique des cidres demi-secs et bruts élaborés sur la propriété, d'après Marie, le secret du succès réside surtout dans l'assemblage :

“Nous travaillons avec trois variétés de pommes que nous pressons et faisons vieillir en fûts de chêne, variété par variété. On procède ensuite à leur assemblage pour obtenir toujours le même résultat : un cidre typique du Maine, assez équilibré avec une petite pointe d'amertume en fin de bouche et une belle pétillance”.

Cette qualité régulière, on la retrouve aussi dans leur Pommeau du Maine AOC, un mélange d'eau-de-vie de cidre et de jus de pomme, vieilli en fût de chêne pendant 2 ans et demi, sucré et rond en bouche. Chaque année, le couple atteint ce juste équilibre entre amertume et acidulé, et c'est pour cette constance qu'il reçoit Le Prix d'Excellence.

Une belle victoire pour ces jeunes producteurs, qui continuent chaque année d'appriivoiser leur nouveau métier, “à la fois complexe et passionnant”.

Une recette secrète ?

Le bœuf bourguignon en remplaçant le vin par le cidre.

Ce qui vous fait plaisir ?

Quand les clients reviennent et nous rachètent des produits pour les faire découvrir à leurs amis.

Un mot ?

Persévérant.

EARL MARIE ET FABIEN BOURNY

Cornesse
53410 LA BRÛLATTE
Tél. : 02 43 01 84 83
www.ferme-de-cornesse.com



12 Catégorie Produits avicoles

ÉRIC DEGERT

LE CANARD CHEZ DEGERT

CLERMONT, Landes

“NOUS SOMMES DES GENS DE TERROIR”

C'est avec tout son cœur qu'Éric Degert raconte l'histoire

de sa famille. Une histoire agricole modeste, où l'on était métayer de génération en génération. Ces vies de labeur commençaient très jeunes, et l'on y gagnait peu : “Mes parents n'avaient pas un sou. Comme ils le disaient “Ils avaient mis la faim avec la soif”. Mais ils avaient des valeurs d'honnêteté et de travail. Et ils m'ont guidé vers le bon chemin”.

Ils avaient aussi un certain talent pour la cuisine, qui a largement influencé Éric dans l'entreprise de conserverie qu'il a créée en 1997 : “Avant, nous élevions simplement des canards gras. Et puis, nous nous sommes mis à les transformer. Aujourd'hui, nous proposons environ 60 recettes - des cuisses confites, du cassoulet, du cou farci au foie gras, des rillettes, des pâtés, etc. - qui sont toutes des recettes de ma maman”.

Éric avoue s'être lancé dans ce projet pour maintenir une qualité traditionnelle, dans un secteur de plus en plus convoité par de gros acteurs industriels. “Nous croyons à la valeur de la production d'autrefois. Et nous voulons créer des produits que l'on soit fiers de manger, et fiers de transmettre à nos enfants”.

Sans hésiter, il dédie son Prix d'Excellence à ses aïeux :

“Ce sont des générations qui ont travaillé dans l'ombre et qui n'ont pas toujours été récompensées. C'est à eux que je dois et que je dédie ma victoire”.

Votre produit préféré ?

Notre foie gras conserve.

La durée d'élevage de vos canards ?

Entre 18 et 24 semaines, contre 10 semaines en production industrielle.

Un trait de caractère ?

Gourmet et gourmand.

LE CANARD CHEZ DEGERT

650 chemin de Mondenx
40180 CLERMONT
Tél. : 05 58 55 33 04

13 **Catégorie Produits issus de palmipèdes gras**



STÉPHANIE SALGUES

FERME DES CAMPAGNES

Rocamadour, Lot



“S’INSCRIRE DANS UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL ET RÉGIONAL”

Depuis 42 ans, la famille de Stéphanie Salgues élève des canards gras, qu'elle transforme en confits, magrets et foie gras. “Des produits traditionnels, spécialités du pays de Rocamadour”, qui font partie de l'histoire de la région.

Stéphanie raconte en effet comment, dans le temps, “chaque famille engraisait ses 10 ou 15 canards, et cuisinait ses confits qu'elle conservait dans des jarres en grès. Aujourd'hui, nous nous inscrivons encore dans cette tradition”.

Sa ferme “à échelle humaine” maintient en effet un mode de production traditionnel, qui se laisse le temps de créer des produits de qualité. L'élevage des canards dure 4 mois et se déroule en plein air, et les recettes, vieilles de 40 ans, appartiennent au secret familial.

“Nos clients reviennent car c'est toujours le même goût” assure Stéphanie. Et c'est bien cette régularité que le Prix d'Excellence est venu récompenser cette année. “Cela ne fait que 3 ans que nous participons au Concours Général Agricole. Avant, nous n'osions pas. Mais nos clients ont tellement insisté en nous disant qu'on avait nos chances, qu'on a fini par tenter le coup”.

3 ans de participation et déjà 3 médailles d'or... Il était temps que les produits de Stéphanie Salgues se fassent connaître!

Une satisfaction ?

La joie de vivre dans le pays où je suis née.

Une maxime familiale ?

“Prendre le temps de bien faire les choses et aller de l'avant”.

Un vœu pour le futur ?

Poursuivre ce que mes parents ont réussi en assurant la pérennité de notre ferme.

EARL FERME DES CAMPAGNES
46500 ROCAMADOUR
Tél. : 05 65 33 62 54

14 **Catégorie Produits Laitiers**



DOMINIQUE CHAMBON

LES CHAMPS BONS

Lachapelle-Auzac, Lot



“RACONTER L'HISTOIRE D'UN TERROIR”

C'est l'histoire de deux familles qui depuis plus de 20 ans, ont fédéré leur savoir-faire pour produire un fromage d'exception: le Rocamadour AOP. Ce fromage de chèvre fermier est un petit palais de 35 grammes, crémeux, onctueux et fondant, avec un goût de chèvre caractéristique.

À l'exploitation des Champs Bons, 500 chèvres fournissent le lait indispensable à la réalisation de ce précieux fromage.

“Des chèvres heureuses” dans une région des Causses sauvage et vierge, particulièrement adaptée à leurs besoins. “Tout simplement, si nos chèvres ne se sentaient pas aussi bien, nos produits ne seraient pas ce qu'ils sont” résume Dominique Chambon.

Et c'est vrai que les Rocamadour du domaine sont remarquables. Avec des temps d'affinage très courts, ils révèlent toutes leurs saveurs au bout de 6 jours seulement. C'est à ce moment-là que Dominique aime particulièrement les déguster, directement à la fromagerie. Un plaisir gourmand qu'il a envie de partager avec le plus grand nombre.

“Nous sommes une famille qui aime l'art de la table. Un de mes oncles est chef étoilé, ma grand-mère était fine cuisinière... J'ai été éduqué très jeune aux bons produits, et cette passion est restée, tout comme l'envie de la transmettre”.

Ce que vous préférez dans votre métier ?
L'élevage.

Une ambiance de travail ?

L'esprit de famille, qui inclue nos 11 salariés qui sont avec nous depuis la première heure.

Un lieu préféré ?

Le Causse, une petite région naturelle avec une végétation de chênes rabougris sur un sol de pierre blanche, et des murs en pierre centenaires construits par des bergers.

GAEC DES CHAMPS BONS
Lachapelle-Basse
46200 LACHAPELLE-AUZAC
Tél. : 05 65 37 82 52

15 **Catégorie Produits Laitiers**



MICHÈLE ET FRANÇOIS PORRET

Thônes, Haute-Savoie



“UNE VIE DANS LES ALPAGES”

Cela fait maintenant 40 ans que François et Michèle Porret sont mariés.

40 ans également qu'ils élèvent 30 vaches dans leur chalet retiré dans la montagne, à 1300 mètres d'altitude. Pour ces fils et fille d'agriculteurs fabricants de Reblochon fermier, la fabrication du fromage est une affaire de famille. Même les vaches,

“qu'on connaît par leur prénom, font partie de la famille. On y tient, on les dorlote”.

Est-ce parce qu'elles sont choyées et heureuses que leur Reblochon est si bon ? L'idée fait sourire Michèle, mais elle pencherait plutôt pour la qualité des pâturages qui entourent leur domaine. Un milieu naturel dans lequel ses vaches évoluent paisiblement 6 mois par an.

Avec un affinage entre 3 semaines et 1 mois, le temps qui sépare la traite de l'assiette est relativement court. Et le Reblochon fermier se fabrique toute l'année. Si on croit parfois qu'il est meilleur en hiver, Michèle recommande plutôt de le déguster aux beaux jours. “Au printemps, lorsque les vaches sortent de l'étable, elles se nourrissent de toutes les jeunes plantes et fleurs de montagne. C'est alors qu'on fabrique le meilleur Reblochon, subtil et riche en goût”.

Vivement le retour de la belle saison!

Votre Reblochon fermier ?

Un fromage doux, qui fait penser à la montagne.

Un dicton ?

“Rien ne sert de courir, il faut partir à point”.

Un moment où déguster le Reblochon fermier ?

Mon mari et moi en mangeons à tous les repas, même au petit-déjeuner avec de la confiture!

MICHÈLE ET FRANÇOIS PORRET
Bois Martin Glapigny
74230 THÔNES
Tél. : 04 50 32 10 10

16 **Catégorie Produits Laitiers**



EMMANUELLE & JEAN-MARC VINCENT

Saint-Étienne-du-Valdonnez, Lozère



“PRODUIRE DE MANIÈRE TRADITIONNELLE, ÇA VA DE SOI”

C'est une histoire qui commence en famille, dans un petit village de montagne sur le versant sud du Massif Central, tout en haut des Cévennes. La grand-mère de Jean-Marc Vincent vivait là, élevant des vaches et quelques chèvres. Au coin de sa cuisinière, elle fabriquait des fromages avec le lait des chèvres, pour le plaisir des siens. Si sa fille fit de même, à la troisième génération, Jean-Marc décida d'ouvrir la ferme familiale sur le monde, en se consacrant exclusivement à la production de Pélardon AOC.

Une expansion qui s'est faite dans la continuité, car Jean-Marc a conservé de ses aînées les recettes et la manière de travailler :

“Cela implique un mode de fabrication traditionnel, mais aussi un respect de la terre, des animaux et de la matière première qu'est le lait. Nous sommes convaincus que c'est en travaillant de la façon la plus naturelle possible qu'on obtient la qualité d'un produit”.

Et on le croit volontiers, en dégustant son Pélardon, “extrêmement doux et fondant, très fleuri en fond de bouche”. Il doit sa complexité aromatique et son goût immédiatement identifiable aux lieux naturels où pâturent les chèvres, riches en plantes endémiques: “Tout notre travail réside dans la retranscription d'un terroir”. Mission accomplie!

La reconnaissance la plus importante ?

Que nos clients aiment nos produits et qu'ils leur procurent une émotion.

Ce que vous préférez dans votre métier ?

L'ouverture sur les gens.

Une passion ?

Pour mon pays, d'une grande diversité, à la fois difficile et attachant.

EMMANUELLE ET JEAN-MARC VINCENT
La Borie
48000 SAINT-ÉTIENNE-DU-VALDONNEZ
Tél. : 04 66 48 02 83

17 **Catégorie Produits Laitiers - Affineur**



JEAN DUROUX

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX

Rilhac-Xaintrie, Corrèze



“NOUS TRAVAILLONS UNE MATIÈRE VIVANTE”

Depuis 1936, la famille Duroux fabrique des fromages d'Auvergne, Cantal et Salers en tête... Avec le temps, la modeste production familiale a grandi, et aujourd'hui, c'est une PME qui réunit 30 salariés. Cette progression due au travail de 3 générations, Jean Duroux en mesure la saveur.

“Réussir à créer de l'emploi dans un milieu rural, et rester fidèle à ceux qui ont cru en nous : c'est primordial”.

Au quotidien, Jean Duroux n'a jamais le sentiment de faire la même chose. Avec des temps d'affinage qui varient de 30 jours à 15 mois, et des variations de goût en fonction des saisons, ses fromages offrent sans cesse des milliers de possibilités de saveurs. Pour mesurer l'étendue de son offre, il faut visiter la cave naturelle du domaine: un tunnel d'affinage de 1,2 kilomètre qui traverse la montagne et est isolé par 100 mètres de terre. C'est cet ouvrage d'exception, à température constante et à l'hydrométrie au-delà de 95 %, qui “fait une vraie différence dans la qualité des fromages produits”.

Jean Duroux reconnaît sa chance de posséder un tel site, mais tempère toutefois: “Rien ne serait possible sans l'investissement des hommes, et le savoir-faire acquis de génération en génération”.

Une fierté ?

Maintenir une activité dans un milieu rural retiré.

Une réussite ?

S'adresser à des personnes de tous les âges.

Comment consommer votre fromage ?

Lors d'apéritifs dînatoires, en brochette avec du raisin, ou avec des confitures de mûre, de myrtille ou de framboise.

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX SARL
Le Bourg
19220 RILHAC-XAINTRIE
Tél. : 05 55 28 27 62
www.fromagerie-duroux.fr

18 **Catégorie Oléicoles**



FRANCK CROUZET

MAS GRAN CABANO

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône



“MON GOÛT EST CELUI DE LA PROVENCE”

Ce n'est que tardivement que Franck Crouzet s'est lancé dans la culture d'oliviers, après une bonne partie de sa vie passée en tant que fruitier. “J'ai planté mes premiers oliviers en 2001, dans un terroir qu'on n'avait jamais essayé, un terroir “d'en bas” qu'on dédiait d'habitude à des cultures plus classiques. C'était un pari, mais on a obtenu de très beaux résultats”.

Sur ses 12 hectares de vergers, Franck produit deux qualités d'olives, typiques de la région: des aglandau et des grossanes. C'est en les mélangeant qu'il a obtenu une huile au parfum inattendu: “une huile assez arrogante, piquante au départ, mais assez nuancée et onctueuse”.

Entre le métier de fruitier et celui de producteur d'huile d'olive, Franck parle plus de continuité que de reconversion:

“Je suis arboriculteur dans l'âme, et je prends soin de l'olive comme je prendrais soin d'un autre fruit. Ce qui importe, c'est de passer du temps avec ses arbres. Mes oliviers, je leur parle. Quand j'ai eu le Prix d'Excellence, c'est même à eux que j'ai d'abord annoncé ma victoire”.

Gagner le Prix d'Excellence pour la deuxième fois ?

C'est une immense joie qui met du baume au cœur.

La meilleure façon de déguster l'huile d'olive ?

Sur du pain pas trop grillé avec un peu d'ail gratté.

Une anecdote ?

J'ai inspiré en partie le personnage de producteur d'huile d'olive, joué par Jean Reno dans le film Avis de Mistral. Et j'ai même interprété un rôle de biker dans le film! C'était une expérience formidable.

FRANCK CROUZET
Route d'Orgon Mas Gran Cabano
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 95 96 90
www.masgrancabano.com

19 **Catégorie Rhums et Punchs**



CYRILLE LAWSON

HABITATION SAINT-ÉTIENNE

Gros-Morne, Martinique



“S'ADRESSER AUX AMOUREUX DU RHUM”

Ce qu'il faut garder à l'esprit lorsqu'on parle de rhum

de Martinique, c'est qu'il s'agit du seul rhum au monde qui ait un titre AOC. "C'est une reconnaissance très forte, qui va de pair avec des contraintes de production qui nous poussent vers la qualité, à toutes les étapes", explique Cyrille Lawson.

C'est porté par cette exigence que l'habitation Saint-Étienne - l'une des plus anciennes de Martinique - produit des rhums blancs à base de pur jus de canne, et des rhums vieux aux profils très variés. "Puisque nous n'avons pas de chênes sur notre île, les producteurs ont toujours fait venir des fûts de l'extérieur pour faire vieillir leur rhum. Dans notre entreprise, nous choisissons nos fûts avec beaucoup de soin pour proposer une palette de saveurs inédites".

Du small cask (petit fût de 55 litres), au fût de chêne français, en passant par le fût de chêne américain blanc ou le fût ayant contenu du Sauternes... les possibilités sont nombreuses. Et les résultats, inoubliables!

“Grâce à la maîtrise du travail de vieillissement, nous proposons des profils de rhums vieux plutôt chauds et exubérants, ou tendus et secs... Toutes nos variétés invitent au voyage”.

Gagner le Prix d'Excellence ?

C'est une reconnaissance du travail intense et passionné de tous nos collaborateurs.

Le moment idéal pour déguster un rhum vieux ?

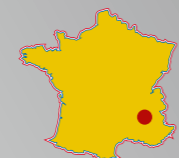
À l'apéritif ou en digestif. Ou pendant le repas, en petites quantités, pour s'accorder avec des plats à la manière d'un vin.

Une particularité du rhum ?

C'est l'un des seuls alcools qui peut se déguster blanc et vieux. Ce qui rend notre travail d'autant plus intéressant!

RHUM HSE -DISTILLERIE DU SIMON
Habitation Saint-Étienne
97213 GROS-MORNE
Tél. : 05 96 57 62 68
www.rhumhse.com

20 **Catégorie Truites Fumées à froid**



JEAN-FRANÇOIS MURGAT

LES TRUITES DE LA VERNAISON

Échevis, Drôme



“INNOVER, DANS LA TRADITION”

Depuis 4 générations, la famille de Jean-François Murgat élève des truites arc-en-ciel aux pieds du massif du

Vercors. Ce positionnement d'exception, dans un Parc Naturel Régional, est l'un des premiers secrets de ce poisson de qualité. Élevées dans une eau de torrent de montagne très pure, froide l'hiver, les truites arc-en-ciel grandissent comme en pleine nature...

En 1997, Jean-François a eu l'idée d'ajouter une corde à l'arc de l'entreprise familiale: le fumage. Après s'être beaucoup documenté, il installe sur son domaine un fumoir traditionnel. Le fumage a lieu à froid (c'est-à-dire à une température qui n'excède pas 27 degrés) et exclusivement au bois de hêtre, avec une vraie fumée et de vrais copeaux de bois.

Si Jean-François travaille de manière si authentique, c'est qu'il a envie que ses clients prennent plaisir à savourer ses produits, qu'ils retrouvent le goût fin et moelleux de la truite. Son conseil? Pas besoin de grandes démonstrations: la truite se déguste simplement. Avec un pain complet de qualité et un petit vin blanc, elle est à son meilleur.

Un esprit d'équipe ?

Nous sommes 5 personnes, pour travailler de l'œuf récolté à l'élevage, jusqu'au fumage. Chaque étape est importante.

Une ambiance de travail ?

En plein air, à côté de la rivière, au cœur de la nature.

Une activité ?

Randonner sur les Hauts Plateaux du Vercors.

LES TRUITES DE LA VERNAISON

Les Chaberts
26190 ÉCHEVIS
Tél. : 04 75 48 68 11

21 **Catégorie Vanilles**



BERTRAND CÔME

LA VANILLERAIE

Sainte-Suzanne, Île de la Réunion



“JE PRÉPARE LA VANILLE COMME UN VIGNERON FABRIQUERAIT SON VIN”

Bertrand Côme nous raconte son histoire au soleil, depuis le site d'exception de la Vanilleraie de Sainte Suzanne, avec vue plongeante sur la mer. Pourtant rien ne destinait ce Vosgien à quitter la métropole pour devenir un producteur de vanille réputé et régulièrement primé.

Avant de découvrir son île d'adoption et ses gousses parfumées, cet ancien ingénieur des techniques agricoles a fait ses classes à Bordeaux, où il a étudié l'œnologie. De cette formation, il a gardé un amour de la viticulture, qu'il compare souvent à la production de vanille. Comme un vin, la vanille se bonifie au fur et à mesure de sa maturation. Comme un vin, ses qualités aromatiques diffèrent légèrement d'une parcelle à l'autre. À la Vanilleraie, ce sont les notes de pruneaux d'Agen et de réglisse qui l'emportent.

Fait rare dans le métier, Bertrand a opté pour une production traditionnelle sur toute la ligne. De la fécondation des fleurs à la main à la récolte en forêt, jusqu'au séchage de la gousse au soleil, tout est artisanal. Et cet engagement n'est sans doute pas pour rien dans le fait que Bertrand remporte le Prix d'Excellence pour la troisième année consécutive.

Le producteur s'émeut de sa victoire, et lorsqu'on lui demande ce qu'il espère pour l'avenir, il répond sans hésiter:

“Continuer à transmettre la passion de la vanille, pour que chacun puisse redécouvrir la richesse aromatique de ce produit noble”.

Un dicton ?

“Quand on veut, on peut”.

Un mariage inattendu ?

Des noix de Saint Jacques avec une sauce à la vanille.

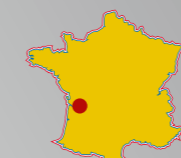
Votre péché mignon ?

Un bavarois à la vanille avec un coulis de goyavier.

LA VANILLERAIE

Domaine du Grand Hazier
Allée Chassagne
97441 SAINTE-SUZANNE
Tél. : 02 62 23 07 26
www.lavanilleraie.com

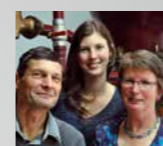
22 **Catégorie Vins de Liqueur**



PHILIPPE BOUYER

DOMAINE DE BIRIUS

Biron, Charente-Maritime



“ALLER À LA RENCONTRE DES GENS”

Sur le domaine viticole de Philippe Bouyer, on produit du Pineau des

Charentes et du Cognac depuis plusieurs générations. Mais ce n'est qu'en 1999 que le vigneron a décidé de lancer sa production de bouteilles, pour "partager ce que l'on fait et transmettre notre passion au plus grand nombre". Cela tombe bien: dans cette région touristique, les visiteurs sont nombreux, et Philippe leur offre un peu de "soleil en bouteille" avec ses cognacs, pineau noir et pineau blanc.

Si le goût et le mode de fabrication diffèrent d'un produit à l'autre, la philosophie reste toujours la même:

“Mon but est de faire le mieux possible. Certaines années, j'ai choisi ne pas faire de pineau rouge car le millésime ne se prêtait pas un résultat d'excellence. Je préfère être en rupture de stock quelques mois plutôt que de transiger sur la qualité. J'avoue être très méticuleux, limite obsessionnel”.

confesse-t-il en riant.

On n'ira pas lui reprocher cet excès de zèle... Car en goûtant ses produits souvent médaillés, on a envie de s'incliner devant ce vigneron au Prix d'Excellence bien mérité.

Une satisfaction ?

Mon exploitation peut-être visitée toute l'année et possède même le label Tourisme et Handicaps.

Un engagement écologique ?

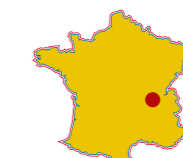
J'ai des orchidées sauvages qui poussent dans mes vignes. C'est un bon indicateur de milieu et du respect de l'environnement que nous défendons.

Une alliance inattendue ?

Du pineau blanc avec des fruits de mers. Ou du pineau rouge avec du melon.

EARL BOUYER Domaine de Birius
4 rue des Peupliers - La Brande
17800 BIRON
Tél. : 05 46 91 22 71
www.cognac-birius.com

23 **Catégorie Beaujolais**



THIERRY LAFOND

DOMAINE LAFOND

Saint-Lager, Rhône



“REDONNER SES LETTRES D'OR AU BEAUJOLAIS”

Dès ses premiers mots, on devine l'homme de conviction. Thierry

Lafond n'a pas son pareil pour faire ressentir sa passion pour l'appellation Beaujolais. Ce vigneron de 5^e génération, s'est donné comme mission chevaleresque de "défendre tous les beaujolais, la région et les gens qui y travaillent".

Il s'emporte contre l'idée que le Beaujolais Nouveau aurait tiré l'appellation vers le bas. "Il y a des vins excellents dans chaque style produit dans le Beaujolais" affirme ce vigneron qui donne naissance chaque année à des Beaujolais Village, Beaujolais rosé, Beaujolais blanc et à certains crus comme des vins de Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié et Morgon. Des vins "fruités, festifs, faciles à boire, pas compliqués. Des vins qui donnent du plaisir à ceux qui les dégustent".

Cette année, Thierry reçoit le Prix d'Excellence pour la régularité de son travail. "Un honneur" qui lui va droit au cœur et qui - il l'espère - permettra de contribuer au rayonnement de son terroir et à créer des vocations.

“J'ai envie que notre histoire vinicole perdure, et que le flambeau soit passé aux jeunes. Notre métier est difficile et peu rentable, mais à celui qui a du courage et de la passion, rien n'est impossible”.

Une vision de votre métier ?

Je me vois comme créateur de vin.

Le plus beau compliment reçu d'un client ?

“Pour faire du vin comme le vôtre, vous ne pouvez être qu'un homme bon”.

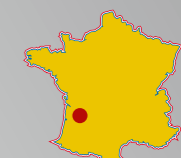
Un vœu pour l'avenir ?

Attirer une clientèle internationale.

EARL DU DOMAINE LAFOND

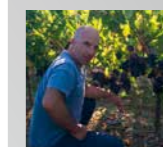
1501 route de Belleville
69220 SAINT-LAGER
Tél. : 04 74 66 04 46

24 **Catégorie Vins de Bordeaux**



JÉRÔME FALGUEYRET

JUGAZAN, GIRONDE



“AVOIR L'AUDACE DE CROIRE EN SES IDÉES”

Si la famille Falguyret cultive

la vigne depuis 40 ans, il a fallu attendre 2001 pour qu'elle vinifie son premier millésime. Cette année-là, Jérôme Falguyret a 27 ans et déjà un goût prononcé pour le défi. Convaincu d'avoir sous ses pieds un terroir unique, il convainc ses parents de ne plus confier l'ensemble de la production de raisin à la coopérative voisine, mais d'en consacrer une partie à l'élaboration d'un vin sur le domaine...

Les débuts sont modestes: débarquant dans un monde dont il ne connaît presque rien, Jérôme apprend seul les rudiments de la vinification et commence avec 7 hectares de terrain et une grange de 3 cuves. 13 ans plus tard, la réussite est évidente. Ses vins de garde fruités ont déjà remporté 10 médailles au Concours Général Agricole, et le viticulteur devenu vinificateur produit désormais 30 hectares dans un chai de 600 m².

Un succès fulgurant, consacré cette année par le Prix d'Excellence, qui le surprend lui aussi.

“Chaque année, je ne m'attends pas à être récompensé. Et pourtant, à force de médailles, je finis par me dire que j'ai bien fait de croire en mon projet...”

Ce pari fou brillamment relevé, on n'a pas fini d'en entendre parler.

Un tempérament ?

Relever des challenges.

Un paysage ?

La vue depuis notre domaine, situé sur le 3^e plus haut point culminant de la Gironde à 110 mètres d'altitude.

Une méthode de travail ?

L'instinct

JÉRÔME FALGUEYRET
La Perrière
33420 JUGAZAN
Tél. : 05 57 84 08 95

25 **Catégorie Vins de Bourgogne**



CHRISTOPHE COILLOT

DOMAINE COILLOT BERNARD PÈRE & FILS

Marsannay-la-Côte, Côte d'or



“J’AI UN MÉTIER PASSION”

“Quand on a la chance d’avoir un père viticulteur en Bourgogne, on ne tourne pas le dos à sa bonne étoile”. Dès le début, le ton est donné : Christophe Coillot est un viticulteur passionné, comme les trois générations qui l’ont précédé sur son domaine. Du genre à être toujours heureux de se lever le matin, même si le travail à fournir est immense pour réaliser un vin d’exception.

“Mon père m’a transmis le goût de l’effort car nous avons un métier qui, bien que physique et dur, donne envie de se dépasser”. Entre autres leçons, la sagesse paternelle lui a aussi enseigné que “C’est à la vigne que l’on fait la qualité du vin”. Et Christophe de préciser :

“Le secret d’un bon vin est de parvenir à amener un raisin sain et mûr en cuverie. Lorsqu’on détient cette belle matière première, vinifier devient presque une formalité”.

Si prendre soin de sa vigne est crucial, le viticulteur admet toutefois que la qualité de ses produits ne serait rien sans le terroir fabuleux de la Bourgogne, “la plus belle région de France en matière de vin”. À cette terre qui l’a vu grandir, il rend donc hommage pour ses vins gourmands, ronds et gras, aux tannins fins et subtils et aux notes de fruits rouges. Des vins à l’excellence constante, qu’on savoure toujours avec émotion.

Une saison préférée ?

L’automne, lorsque l’on voit les vignes en coteaux se teinter d’orange.

Un moment crucial dans la production ?

Le mois avant la semaine de vendange. C’est là où la qualité du raisin se fait.

Un instant choisi ?

Lorsque ma femme et moi ouvrons une bouteille, et qu’en goûtant les qualités de notre vin, nous sommes heureux du travail accompli.

DOMAINE COILLOT BERNARD PÈRE & FILS
31 rue du Château
21160 MARSANNAY-LA-CÔTE
Tél. : 03 80 52 17 59

26 **Catégorie Champagne**



SADI MALOT

Villiers-Marmery, Marne



“IL FAUT ÊTRE BON PARTOUT”

Il est beaucoup question de famille lorsqu’on discute avec Sadi Malot, le représentant de la quatrième génération d’un clan qui s’est consacré à l’élaboration du Champagne. “Je n’ai jamais envisagé mon destin ailleurs qu’ici” affirme-t-il, en se souvenant de son enfance au cours de laquelle son père lui apprenait déjà “son futur métier”, ou encore lorsque, haut comme trois pommes, “il allait livrer les clients avec son grand-père”.

“C’est important de perpétuer ce que nos aînés ont fait” résume-t-il. Et pour honorer ce vœu de fidélité, le petit garçon est devenu un homme “exigeant”, qui pense que “si l’on veut la perfection, il faut être présent partout et ne rien laisser passer”.

Ce tempérament explique sans doute en partie que les Champagne du domaine, “légers, tout en fraîcheur et en finesse”, aient obtenu 14 médailles depuis 1997. “Je connais tellement bien mes produits que je peux en sentir la moindre variation. Pour obtenir le goût caractéristique de notre maison, je joue particulièrement avec les assemblages”.

Le Prix d’Excellence, venant rendre hommage à sa régularité, le touche profondément. “Je le reçois comme une grande fierté pour ce qui a été accompli, et comme un moteur pour les années à venir”. On attend la suite avec impatience !

Le plus beau commentaire reçu ?

Un client de 70 ans, fidèle depuis des décennies, qui m’a tapé sur l’épaule en me disant “Votre champagne est toujours le même”.

Un métier auquel vous comparer ?

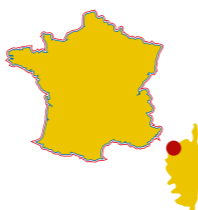
À un cuisinier qui, à partir d’ingrédients variés, réussit à élaborer un plat.

Une fierté ?

La certification Haute Valeur Environnementale qui vient consacrer 10 ans d’efforts écologiques.

CHAMPAGNE SADI MALOT
35 rue Pasteur
51380 VILLERS-MARMERY
Tél. : 03 26 97 90 48
www.champagne-sadi-malot.com

27 **Catégorie Vins de Corse**



ÉTIENNE SUZZONI

Lumio, Corse



“ON OFFRE UN PEU DE NOTRE TERRE”

C’est un homme très proche de la nature que l’on découvre en rencontrant Étienne Suzzoni sur son domaine du Clos Culombu. Un vigneron qui sait que si le vin est “le fruit de la terre et du travail des hommes”, c’est, en définitive, toujours la nature qui décide.

“On ne contrôle que très peu de paramètres, tandis que la nature en maîtrise des milliers. Tout ce que l’on peut faire, c’est être très appliqué sur ceux que l’on maîtrise, et rester humble et confiant face à ceux qui nous échappent”.

Fort de cette philosophie, Étienne remet chaque année “son cœur à l’ouvrage” pour produire un vin qui détonne, au fruité singulier, “exubérant au niveau olfactif”. Un vin que l’on reconnaît immédiatement, et qui traduit bien l’âme du terroir qui l’a vu naître.

Ce terroir, il est fier de le représenter, mais il n’oublie jamais que ce n’est pas là une affaire individuelle. Avec d’autres collègues vignerons, il considère que le vin sert d’abord à valoriser et à défendre l’île de Beauté. Il en va donc de même pour son Prix d’Excellence. “C’est une victoire collective” assure-t-il.

Cette tendance à s’effacer devant une cause plus grande, on la retrouve aussi dans sa façon de parler du vin : “Le vin n’a pas vocation à occuper tout l’espace. Sa fonction est de permettre le bien-être et d’accompagner des moments de convivialité. Ce qui importe avant le vin, c’est la joie d’être ensemble et de partager”.

Un leitmotiv ?

La fierté d’être singulier.

Une façon de vous définir ?

Paysan et artiste, car œuvrant de la vigne jusqu’à la table.

La valeur la plus importante ?

La constance dans l’effort.

S.A.R.L. CULOMBU
Chemin San Petru
20260 LUMIO
Tél. : 04 95 60 70 68
www.closculombu.fr

28 **Catégorie Vins de Jura Franche-Comté**



VINCENT AVIET

CAVEAU DE BACCHUS

Montigny-les-Arsures, Jura



“FAIRE LE CHOIX DU TRADITIONNEL POUR ASSURER LA QUALITÉ”

Pour comprendre le travail de Vincent Aviet, il nous faut remonter jusqu’à son père. Il y a 40 ans, ce vigneron visionnaire décida de cultiver du trousseau, un cépage unique au Jura, mais très délicat. En effet, si cette vigne peut pousser partout, elle ne parvient à mûrir qu’en de rares endroits. Par chance, sur la propriété de la famille Aviet, la vigne s’est épanouie.

“Mon père était décidé à se battre pour le trousseau à une époque où, dans la région, on ne plantait que du chardonnay. Il a récupéré des greffons de très vieilles vignes de 1919, et ça a marché”.

Aujourd’hui, la propriété récolte 6 hectares des 100 hectares de trousseau cultivés dans le Jura. Une partie minime, mais qui a pourtant su se distinguer avec des vins régulièrement médaillés.

“On travaille énormément le sol, les vendanges sont manuelles, le tri des raisins est sévère, on est jour et nuit à la cave pendant la vinification, et nous vinifions dans des foudres, pas dans du bois neuf...”. C’est cet engagement sans faille à chaque étape qui explique la régularité des vins produits sur le domaine, et qui justifie que Vincent Aviet remporte cette année son deuxième Prix d’Excellence.

Une personne qui vous a inspiré ?

Mon père.

Un accord avec votre vin ?

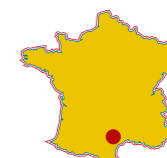
Une viande rouge lorsqu’il est jeune. Du chevreuil lorsqu’il vieillit.

Une partie appréciée dans votre métier ?

La vente, directement à la cave. On rencontre des personnes de tous les horizons, avec lesquelles on aime prendre le temps.

EARL CAVEAU DE BACCHUS
Rue de la Boutière
39600 MONTIGNY-LES-ARSURES
Tél. : 03 84 66 11 02

29 **Catégorie Vins de Languedoc Roussillon**



THIERRY FONTANILLE

DOMAINE ROQUE SESTIÈRE

Luc-sur-Orbieu, Aude



“UNE ÉMOTION VAUT MIEUX QU’UN LONG DISCOURS”

Après avoir longuement mûri leur projet, Thierry Fontanille et son épouse ont cette année changé de métier pour reprendre le domaine Roque Sestière. Que les amateurs de la célèbre maison se rassurent : le couple tient à agir dans la continuité du travail déjà accompli par la famille Lagarde avant lui. Et on le comprend !

Régulièrement médaillés, leurs vins de trois couleurs n’ont cessé de se distinguer. Mais c’est surtout pour leur vin blanc, atypique dans une région de Corbières plutôt consacrée au rouge, qu’on se déplace de loin.

On pourrait expliquer le succès du Domaine Roque Sestière par sa cave ultra-moderne, “un magnifique outil de travail pour une qualité optimale” ou par la richesse du terroir. Mais peut-être faut-il surtout chercher du côté de l’intransigeance des viticulteurs, qui ont parfois préféré sacrifier une partie de leur récolte plutôt que de ne pas produire un vin d’aussi bonne qualité que les années précédentes. “On veut que nos clients retrouvent d’année en année ce qu’ils viennent chercher” résume Thierry.

“On pourrait passer des heures à décrire nos produits, mais ce qui compte c’est qu’il y ait une émotion quand on les déguste. Le plaisir de la dégustation vaut toujours mieux qu’un long discours”.

Alors silence, on goûte !

Une philosophie ?

Un vin, ce n’est pas une année : c’est une bonne vigne qui produit du bon raisin.

Votre étape préférée dans l’élaboration du vin ?

La vinification. C’est à ce moment-là qu’on voit le résultat des années de travail précédentes.

Une façon de décrire le domaine ?

L’osmose entre la qualité des vignes et la modernité de la cave.

EARL ROLAND LAGARDE
8 rue des Étangs
11200 LUC-SUR-ORBIEU
Tél. : 04 68 27 18 00
www.roquesestièrre.com

30 **Catégorie Vins de Lorraine**



MARC LAROPPE

Bruley, Meurthe-et-Moselle



“REDONNER VIE AU VIGNOBLE DU TOULOIS”

C’est l’histoire d’un coup de tête. Alors qu’il a une situation confortable en Champagne, Marc Laroppe quitte tout du jour au lendemain pour revenir dans le village du Toulinois où il a grandi. En 1993, il y plante ses vignes, et en 1996, il présente sa première production de vin gris : “un vin original, de couleur saumonée, fruité, léger, très agréable à boire. Un vin de copains, en fait”.

Haut lieu vinicole au XIX^e siècle, le Toulinois était tombé en désuétude. Et comme Marc, ils furent quelques jeunes à revenir entre 1985 et 1995 pour relancer ce terroir formidable.

Aujourd’hui, le vigneron mesure le chemin parcouru :

“Le vignoble a doublé, nous avons eu un AOC en 1998, et le vin gris Côte de Toule jouit maintenant d’une belle notoriété. C’était loin d’être gagné il y a encore 20 ans !”

Fier d’avoir participé à cette belle aventure et d’avoir contribué à relancer une culture qui s’était éteinte, Marc Laroppe n’en revient toujours pas que son travail soit en plus récompensé pour la deuxième fois par le Prix d’Excellence : “L’année dernière j’étais surpris. Et cette année, je le suis doublement ! Mais je ne boude pas mon plaisir”.

Un moment où consommer votre vin ?

L’été, car il est très désaltérant.

Avec quoi l’accompagner ?

Des pâtes, une quiche, une tourte... avec une cuisine simple et conviviale.

Un espoir ?

Que mes clients aient le même plaisir à déguster mon vin que j’ai de plaisir à le réaliser.

DOMAINE DE LA LINOTTE
90 rue Victor-Hugo
54200 BRULEY
Tél. : 03 83 63 29 02 - 06 89 53 61 90

31 Catégorie
Vins de
Provence



**GUILLAUME
PHILIP &
VIRGINIE FABRE**

DOMAINE DES DIABLES

Puylobier, Bouches-du-Rhône



**“UN VIN QUI
SE MARIE BIEN
AVEC DES AMIS”**

Avec leur accent chantant et leur ton rieur, ces deux-là ont le soleil du Sud chevillé au corps. Mais derrière l'apparente légèreté, le couple formé par Guillaume Philip et Virginie Fabre sait que c'est d'abord leur travail acharné qui explique le succès de leur Côte de Provence rosé, réalisé aux pieds de la mythique montagne Sainte Victoire. Dehors toute l'année, passionnés par leurs vignes, ils confessent “ne jamais rien lâcher” face à une nature pas toujours clémente...

Leur motivation? Faire plaisir à leurs clients avec des vins aromatiques qui les surprennent. Des vins qu'on a envie de partager avec ses amis. Des vins auxquels on reste fidèle dès lors qu'on y a goûté... En bref, des vins irrésistibles d'année en année, qui expliquent que le couple reçoive le Prix d'Excellence pour la 5^e fois consécutive!

C'est certain, Guillaume Philip et Virginie Fabre ont le don de transmettre leur passion. Même leur fils, à seulement 4 ans et demi, affirme sans hésiter que lorsqu'il sera grand, lui aussi sera vigneron. La relève du rosé est assurée!

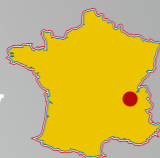
Un mot pour définir votre métier?
Épanouissant.

Un mot pour vous décrire?
Amoureux! On se soutient mutuellement et on partage la beauté de notre métier au quotidien.

Un slogan?
“Ou on assure, ou on assume!”

EARL DOMAINE DES DIABLES
Chemin de la Gavotte
13114 PUYLOUBIER
Tél. : 06 81 43 94 62
www.mip-provence.com

32 Catégorie
Vins de
Savoie-Bugey



**BERNARD
RONDEAU**

Boyeux-St-Jérôme, Ain



**“JE SUIS TOMBÉ
AMOUREUX
DE CE VIN”**

Avant de s'installer en 1998 dans la région

du Bugey en tant que vigneron indépendant, Bernard Rondeau a beaucoup vadrouillé dans les vignes. Si son métier l'a amené du Val de Loire à Bandol, c'est à Boyeux-Saint Jérôme, dans la terre d'origine de son épouse, qu'il a finalement trouvé son port d'attache. Ici, il produit un cordon méthode ancestrale, un vin effervescent rosé demi-sec,

**“Fruité, parfumé, et léger
en alcool”. Un vin de fête
qui s'apprécie en apéritif
ou au dessert, et “parfois même
en après-midi, accompagné
d'un bon gâteau”.**

Bernard se définit comme “un passionné de son métier”, et apprécie également chaque partie de son travail. “De la vigne jusqu'à la commercialisation, en passant par les mises en bouteilles, j'aime tout. Et j'aime particulièrement le fait de maîtriser la fabrication de notre vin de A à Z, sans avoir recours au moindre intermédiaire. Cette vision d'ensemble est décisive dans la qualité de notre produit”.

C'est d'ailleurs le sens qu'il donne à sa victoire du Prix d'Excellence pour la 4^e fois consécutive: “Cette récompense me prouve que lorsqu'on investit beaucoup de temps dans son travail et qu'on est rigoureux, les résultats sont là”.

Une caractéristique de votre travail?
Minutieux et pointilleux à toutes les étapes.

Une devise?
L'amour du travail bien fait.

Une priorité?
Que nos clients ne soient pas déçus.

BERNARD RONDEAU
Hameau de Cornelle
01640 BOYEUX-SAINT-JÉRÔME
Tél. : 04 74 37 12 34

33 Catégorie
Vins du
Sud-Ouest



**VIVIEN DE
NAZELLE**

CHÂTEAU DE CABIDOS,

Cabidos, Pyrénées-Atlantiques



**“VIGNERON
INDÉPENDANT,
DANS TOUS LES
SENS DU TERME”**

Il était une fois un agriculteur

dans l'Aisne, dont la famille possédait un château dans le Sud-Ouest. Un jour, cet agriculteur découvrit que le musée du château de Lourdes exposait un pressoir datant de 1730, qui s'était autrefois trouvé sur son domaine. C'est alors que lui vint une idée un peu folle: rétablir ce qui avait existé par le passé et relancer la culture de la vigne et la production de vin dans la demeure familiale. Cet agriculteur ne pourrait être qu'une légende, et pourtant, il a un nom: Vivien de Nazelle.

Dès le début, Vivien a décidé de faire les choses à sa manière. “Je suis le seul vignoble au monde qui ait une directrice technique et maître de chai thaïlandaise”. Jamais à court d'originalité, il renchérit: “Même notre système de vinification est spécial, car on vinifie tout en petit volume”.

Vivien s'amuse de ne pas appartenir au sérail des vignerons et de ne rien faire comme tout le monde. Il entretient même son personnage de franc-tireur et se réjouit d'avoir obtenu tant de médailles pour son vin sans appellation.

**“Certes, nous n'avons pas d'AOC,
mais nous faisons le même travail
que les plus grands vignerons.
Et en bonus, on ne subit pas de
cahiers des charges absurdes!”**

Provocateur, Vivien? Sans aucun doute! Mais avec une bonne humeur et une gourmandise communicatives!

Une valeur?
La qualité avant tout.

Une vision du métier de vigneron?
Le métier reste un métier d'agriculteur, où prime le contact avec la nature et l'amour du travail bien fait.

Un objectif?
Que nos clients se fassent plaisir

**DOMAINE VITICOLE
DU CHÂTEAU DE CABIDOS**
64410 CABIDOS
Tél. : 05 59 04 43 41
www.vin-de-cabidos.com

34 Catégorie
Val-de-Loire
et Centre



FRÉDÉRIC FILLIATREAU

**DOMAINE FILLIATREAU
- CHÂTEAU FOUQUET**

Saumur, Maine-et-Loire



**“UN VIN QUI
DONNE ENVIE
DE SE METTRE
À TABLE”**

Discuter avec Frédéric Filliatreau,

c'est un peu comme être invité à sa table. En quelques minutes, cet épicurien vous embarque dans son univers tout en convivialité. Un univers où le vin n'est pas célébré pour lui-même, mais pour son rôle fédérateur. “Le vin tout seul, ce n'est pas drôle! Ce qui compte, c'est de l'associer avec des copains, et de bonnes choses à manger!”. C'est avec cet état d'esprit qu'il a développé ses vins de Saumur et Saumur Champigny, des “vins gourmands qui mettent l'eau à la bouche, et qui se révèlent lorsqu'un bon plat vient les accompagner”.

Le vigneron qui se serait bien vu cuisinier, aime les bonnes tables, pourvu qu'elles ne soient pas trop guindées.

**“Pour moi, la gastronomie
française se fait d'abord dans les
brasseries et les bistros. J'aime
leur ambiance, un tantinet
bruyante, avec beaucoup de
sourires, d'exclamations, d'éclats
de joie. C'est là que se trouve
vraiment notre patrimoine!”**

En un mot comme en cent, Frédéric est un terrien. Son attachement à la terre, il le prouve aussi en cultivant sa vigne de manière biologique depuis 1998. Discret et humble sur le sujet, il précise “L'important, c'est que le vin soit bon. S'il est bio, c'est la cerise sur le gâteau!”

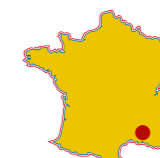
Un mariage pour votre vin?
Une belle entrecôte persillée.

Une qualité?
L'honnêteté.

Un coup de cœur dans votre région?
La Loire: le fleuve est tellement beau qu'il amène le calme et la sérénité.

**DOMAINE FILLIATREAU -
CHÂTEAU FOUQUET**
Chaintres - Dampierre-sur-Loire
49400 SAUMUR
Tél. : 02 41 52 90 84
www.filliatreau.fr

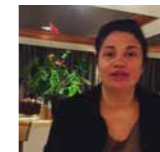
35 Catégorie
Vins de la
Vallée-du-
Rhône



**BENOÎTE GUIGON-
BOUCOIRAN**

MAS DE LA COURBADE

Saint-Gilles, Gard



**“ON PERPÉTUE
L'HISTOIRE”**

Son statut de “vigneron indépendant”, Benoîte Guigon y tient. Dans son domaine

familial où l'on produit de l'AOP Costière de Nîmes, elle suit de très près tout le cycle du vin, de la vigne à la commercialisation. “Une maîtrise de A à Z qui assure une qualité constante”.

Toutefois, dans ce long processus, certaines parties semblent plus importantes que d'autres. “C'est la période de la taille jusqu'à l'entrée dans la cave qui est la plus stratégique. Si on n'entraîne pas de la vendange saine, même l'alchimie de la vinification ne permettrait pas de faire un bon produit”. Cette femme vigneronne sait de quoi elle parle: dans sa famille, on travaille la vigne depuis 4 générations!

Très attachée à l'histoire du domaine, Benoîte souhaite perpétuer une tradition de qualité et de partage, commencée par ses aïeux. Ses vins restent en effet à un tarif raisonnable pour leur niveau d'excellence, et elle est bien décidée à ne pas en augmenter le prix.

**“Nous restons et nous resterons
modestes. L'important pour nous
est de continuer à durer et de
satisfaire nos clients,
durablement. Cela passe par le
goût, bien sûr. Mais aussi par un
bon rapport qualité-prix”.**

Nul doute qu'avec cette philosophie, nombreux sont ceux qui lui resteront fidèles.

Le plus important pour vous?
Nous inscrire dans la continuité de ce qu'ont fait les anciens.

Un accord idéal?
Nos vins sont passe-partout, on peut même les servir avec du poisson!

**Ce que vous préférez dans votre
métier?**
Le contact avec les clients.

MAS DE LA COURBADE
30800 SAINT-GILLES
Tél. : 06 87 74 50 10



Le Concours Général Agricole des Produits & des Vins

Une certaine idée de la gastronomie depuis 1870

Chaque année depuis 1870, le Concours Général Agricole récompense les produits de terroir qui font la renommée de notre gastronomie, et qui se distinguent par leur qualité et leurs saveurs.

Seul concours sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le Concours Général Agricole met en valeur les meilleures productions issues de l'agriculture française. Il participe ainsi à la recherche d'une alimentation saine et de qualité pour tous, objectif poursuivi à la fois par le Ministère et la profession agricole.

Le Concours se divise en deux grandes familles : le Concours des Produits de Terroir et le Concours des Vins.



Le Concours des Produits de Terroir

Pour représenter la diversité de la production agricole française, les sélections du Concours Général Agricole s'effectuent parmi 25 catégories de produits.

Au-delà des foies gras, charcuteries, miels, fromages, vins et spiritueux, de nouvelles catégories sont régulièrement introduites après une phase d'expérimentation. **Les huîtres** ont rejoint le Concours en 1996, suivies par **les truites fumées** (1999), **les jambons et saucissons** (2007), **les saucisses de Morteau et de Montbéliard** (2010), **la charcuterie fermière** (2012), **le safran et les confitures** (2013) et **la viande bovine** (2014)... **Le whisky**, lui, a fait une entrée non moins remarquée au sein de la catégorie des eaux-de-vie.



Le Concours des Vins

Ce concours accueille tous les vins AOC et IGP des régions viticoles françaises. Il sélectionne et récompense les meilleurs vins français présentés par les vigneron, négociants vinificateurs et coopératives viticoles. Cet événement est très attendu par les professionnels et le grand public, en France comme à l'étranger. La finale 2014 du Concours des Vins a mobilisé plus de 3000 dégustateurs ainsi qu'une équipe de 100 commissaires, assistée de 30 stagiaires, pour la préparation et la tenue des dégustations.



Une sélection et une évaluation rigoureuses

Les médaillés d'Or, d'Argent et de Bronze ne récompensent pas les premiers, deuxièmes et troisièmes comme en matière sportive, mais ils consacrent un niveau de qualité. Le jury, composé de 6000 dégustateurs professionnels et consommateurs avertis, a la possibilité de ne pas attribuer de médailles si le niveau de qualité des produits présentés n'est pas jugé suffisant.



Une médaille reconnue par les consommateurs

Les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze sont aisément identifiables grâce à leur feuille de chêne – marque déposée – figurant sur les produits primés.

66% des consommateurs connaissent cette distinction

75 % de ces derniers y voient une incitation à l'achat

80 % sont convaincus que le Concours Général Agricole ne récompense que des produits d'excellente qualité.



Des champions partout et pour tous

Puisque tous les produits médaillés ne sont pas forcément accessibles près de chez soi, le Concours Général Agricole propose de retrouver une sélection de produits sur sa boutique en ligne.

www.concours-agricole.com/boutique

Le Concours Général Agricole des Produits & des Vins

FAQ

Qu'est-ce que le Concours Général Agricole ?

Depuis 1870, le Concours Général Agricole prime les meilleurs animaux reproducteurs et les meilleurs produits et vins du terroir français, qu'ils soient issus de la production fermière, artisanale ou industrielle. **En 2014, plus de 20 000 produits et vins étaient en compétition.**

Qui juge les produits et les vins ?

L'organisation du Concours Général Agricole des produits et des vins nécessite le recrutement de plus de **6 000 jurés**. La moitié d'entre eux est issue des filières professionnelles. L'autre moitié est constituée par des consommateurs avertis.

Comment sont recrutés ces consommateurs éclairés ?

Les consommateurs avertis qui souhaitent devenir jurés se font connaître en remplissant un questionnaire en ligne sur le site Internet du CGA. **Le Concours Général Agricole privilégie les candidats qui ont une formation ou une expérience en matière de dégustation, sur d'autres concours par exemple.** Les blogueurs culinaires peuvent aussi être retenus, tout comme les restaurateurs et les œnologues... Pour les candidats dont le profil est intéressant, mais qui n'ont pas suffisamment d'expérience, le concours a mis en place des formations à la dégustation avec

l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Ces formations permettent aux consommateurs d'approfondir leur connaissance du produit, de cerner toutes ses caractéristiques organoleptiques, de développer et d'affiner leurs perceptions sensorielles et d'acquérir toutes les nuances du vocabulaire de description. Ces formations sont prises en charge par le concours. La fonction de juré, en revanche, est bénévole. Il n'y a donc pas de prise en charge des frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Comment se déroulent les dégustations ?

Le Concours Général Agricole est entouré de tout un cérémonial. Il est le seul concours organisé sous le contrôle de l'Etat. Il obéit à des règles très strictes de sélection, de prélèvement, de contrôle et d'évaluation. Dans chaque région, un agent de l'Etat ou un représentant de la Chambre d'Agriculture identifie dans le stock du candidat les échantillons qui sont dégustés à Paris pendant les quatre premiers jours du Salon International de l'Agriculture. Le jour « J », chaque table de dégustation regroupe 4 à 6 jurés. Les produits sont conditionnés dans des contenants identiques qui les rendent ainsi anonymes. Chaque échantillon est dégusté individuellement par les jurés, qui cochent les cases correspondant à leur appréciation dans une grille d'évaluation. Chacun rédige ensuite un commentaire résumant les points forts et faibles du produit.

Une fois la dégustation individuelle terminée, le jury délibère et n'attribue des médailles qu'aux produits qui lui paraissent réellement les mériter et pour lesquels il y a consensus.

Pourquoi se présenter au Concours Général des Produits et des Vins ?

Il y a au moins cinq bonnes raisons de participer au CGA quand on est agriculteur, artisan ou industriel. Le Concours permet de confronter ses produits à ceux de ses concurrents, d'obtenir un avis de professionnels et ainsi, de continuer à parfaire sa production. Le CGA est aussi une vitrine d'exception, où faire découvrir ses produits aux consommateurs, aux médias et aux acheteurs tout en renforçant l'image de l'entreprise et la motivation en interne.

Quelle est la place des Prix d'Excellence au sein du CGA ?

Le Concours Général Agricole récompense des produits. Les Prix d'Excellence 2015, récompensent des femmes et des hommes pour la qualité exceptionnelle et constante de leurs productions. **Le Prix d'Excellence est attribué aux producteurs qui ont obtenu les meilleurs résultats de leur catégorie au cours des 3 dernières années.**



Chiffres clés



Concours des produits

1 668 producteurs
3 429 dégustateurs
4 656 produits dégustés
1 146 produits médaillés



Concours des vins

3 802 producteurs
3 064 dégustateurs
15 765 vins dégustés
3 678 vins médaillés



Concours des produits et des vins

60 collaborateurs en région (chambres d'Agriculture départementales ou régionales, agents de l'Etat, syndicats viticoles)
140 collaborateurs
70 étudiants pour les assister, tous mobilisés pour la préparation et la tenue des dégustations pendant les finales



PARIS 2015
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

gimette. 12/14