



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2022

Produits, Haute-Savoie



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 punchs, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue, découpes de volaille et viandes.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux produits : c'est ainsi que les vanilles sont entrées au Concours en 2006, la charcuterie en 2008, la charcuterie fermière en 2012, le safran et les confitures en 2013.

LA SÉLECTION

Le Concours Général Agricole associe le plus étroitement possible les chambres d'agriculture et les professions concernées à sa conception, son déroulement et son évolution :

- les prélèvements, effectués chez le producteur par des agents spécialement mandatés ;
- les présélections, réalisées en région pour les vins ou certains concours de produits ;
- les jugements rendus par près de 6 000 jurés indépendants, représentatifs des professionnels de la filière et des consommateurs.

La finalité du Concours Général Agricole est bien de confronter les meilleurs échantillons, au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES RÉCOMPENSES : LES MÉDAILLES


Les récompenses sont des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze. Les produits médaillés sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.



LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS


Les distinctions :

 Or : médaille d'Or


 Arg : médaille d'Argent

 Brz : médaille de Bronze

Informations :

 : vente sur place

 : vente en ligne

 : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Emmental



Société Fromagère d'Eteaux

Dénomination complète: EMMENTAL DE SAVOIE / IGP / Matière grasse (en %): 31 / Type de lait: cru / 10
44 rue du Mont Blanc 74800 Eteaux

☎ 0450976777

✉ frederic.picot@pochat.fr

🌐 www.pochatetfils.fr

Affineur : Société Fromagère d'Eteaux

44 rue du Mont Blanc 74800 Eteaux

☎ 0450976777

Autre fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite



Fromagerie de la Tournette - Verdannet

Dénomination complète: TOMME DU CHATELARD / Matière grasse (en %): 30 / Type de lait: pasteurisé / 0
28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Affineur : Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425



Fromagerie de la Tournette - Verdannet

Dénomination complète: TOMMETTE DU CHATELARD / Matière grasse (en %): 30 / Type de lait: pasteurisé
28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Affineur : Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425



Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète: TOMME DE MONTAGNE A L'AIL DES OURS / Matière grasse (en %): 29 / Type de lait
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr



Affineur : Fromagerie des Hauts de Savoie

ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015



Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète: TOMME A LA TRUFFE D'ETE / Matière grasse (en %): 28 / Type de lait: pasteurisé
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr



Affineur : Fromagerie des Hauts de Savoie

ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015



CLAVEL HENRI

Dénomination complète: TOMME FERMIERE BIO / Matière grasse (en %): 27 / Type de lait: cru / 12 / Poi
Le Cropt 74230 Clefs (Les)

☎ 04 50 32 18 80

✉ henclavel@orange.fr



Affineur : Joseph Paccard SARL

225 Route de Chalmont 74230 Manigod

☎ 0450440750

Raclette de Savoie IGP



Fromagerie de la Tournette - Verdannet

Dénomination complète: RACLETTE DE SAVOIE IGP / IGP / Matière grasse (en %): 29.6 / Type de lait: cr
28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Affineur : Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425



SCA les Producteurs de Reblochon

Dénomination complète: Raclette de Savoie IGP / IGP / Matière grasse (en %): 30 / Type de lait: cru
40 avenue d'Annecy 74230 Thônes

☎ 0450020560

✉ commercial@reblochon-thones.com

🌐 www.reblochon-thones.com



Affineur : SCA les Producteurs de Reblochon

40 avenue d'Annecy 74230 Thônes

☎ 0450020560



Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète: RACLETTE DE SAVOIE IGP / IGP / Matière grasse (en %): 29 / Type de lait: ther
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr



Affineur : Fromagerie des Hauts de Savoie

ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

Autre Fromage au lait de vache à pâte pressée demi-cuite



CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Autre Fromage au lait de vache à pâte pressée
demi-cuite

Fromagerie de la Tournette - Verdannet

Dénomination complète: RACLETTE FUMÉE /
Matière grasse (en %): 29,6 / Type de lait:
thermisé / 0,05

28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425

✉ l.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Affineur : Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du Parmelan 74007 Annecy

☎ 0450392425

Reblochon fermier AOP



GAEC le Pas du Loup

Dénomination complète: REBLOCHON DE
SAVOIE AOP FERMIER / Matière grasse (en
%): 25 / Type de lait: c

Les Plains 74130 Entremont

☎ 04 50 03 53 26



Affineur : Joseph Paccard SARL

225 Route de Chalmont 74230 Manigod

☎ 0450440750



GAEC LA VALLEE BLANCHE

Dénomination complète: REBLOCHON
FERMIER AOP / AOP / Matière grasse (en %):
25,5 / Type de lait: cru

86 route du Nant 74220 LA CLUSAZ

☎ 0450026009

✉ sylvie.fredclavel@orange.fr

Affineur : Coopérative des Producteurs de
Reblochon fermier

40 avenue d'Annecy 74230 Thônes

☎ 0450344474



GAEC LA CHAÎNE DES ARAMS

Dénomination complète: REBLOCHON
FERMIER AOP / AOP / Matière grasse (en %):
25,5 / Type de lait: cru
226 Chemin du plein air 74450 LE GRAND
BORNAND

☎ 0670989219

✉ gaeciacda@orange.fr

Affineur : FROMAGES JEAN PIERRE MISSILLIER
LA PEZERETTAZ 74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 0450023147



GAEC DE LA PIERRE DU SAIX

Dénomination complète: REBLOCHON
FERMIER AOP / AOP / Matière grasse (en %):
25,5 / Type de lait: cru
85 impasse des Brettoz 74450 Grand Bornand

☎ 0670592306

✉ tristan.suize@laposte.net



Affineur : Joseph Paccard SARL

225 Route de Chalmont 74230 Manigod

☎ 0450440750



EARL LA FERME DU JOURDIL

Dénomination complète: FROMAGERIE
BOUCHET / AOP / Matière grasse (en %): 28 /
Type de lait: cru / 20
713, route des chaix 74250 bogeve

☎ 0750235149

✉ noemie.chaneac@live.fr

Affineur : SAS FROMAGERIE BOUCHET

ZA JUGE GUERIN 74160 Beaumont

☎ 0450045802



GAEC DES PAYS DE SAVOIE

Dénomination complète: Reblochon fermier
AOP / Matière grasse (en %): 27 / Type de lait:
cru / 50 /
197 IMPASSE DES BRETTOZ 74450 LE
GRAND BORNAND

☎ 0663401389

✉ delphine.rey@pochat.fr

Affineur : FROMAGERIES POCHAT ET FILS

9 avenue du Pré Félin 74940 Annecy-le-Vieux

☎ 0663401389

Reblochon laitier AOP



SCA les Producteurs de Reblochon

Dénomination complète: Reblochon laitier
AOP / AOP / Matière grasse (en %): 27 / Type
de lait: cru /
40 avenue d'Annecy 74230 Thônes

☎ 0450020560

✉ commercial@reblochon-thones.com

🌐 www.reblochon-thones.com



Affineur : SCA les Producteurs de Reblochon

40 avenue d'Annecy 74230 Thônes

☎ 0450020560



GAEC LA LOUISA

Dénomination complète: FROMAGERIE
BOUCHET / AOP / Matière grasse (en %): 28 /
Type de lait: cru / 20
2766 RTE CHAPELLE RAMBAUD 74930
PERS JUSSY

☎ 0450944283



Affineur : SAS FROMAGERIE BOUCHET

ZA JUGE GUERIN 74160 Beaumont

☎ 0450045802

Chevrotin AOP



CONCOURS DES Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES

Chevrotin AOP



GAEC les Cabrettes

Dénomination complète: CHEVROTIN AOP
FERMIER / Matière grasse (en %): 25 / Type
de lait: cru / 2 / P
1100 route du Fresnay 74700 Sallanches

☎ 04 50 47 87 87



Affineur : Joseph Paccard SARL
225 Route de Chalmont 74230 Manigod

☎ 0450440750

Tomme de Savoie IGP



Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète: TOMME DE SAVOIE
29% IGP / IGP / Matière grasse (en %): 29 /
Type de lait: the
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr



Affineur : Fromagerie des Hauts de Savoie
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

Fromage à raclette



Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète: FROMAGE POUR
RACLETTE AU CHEVRE / Matière grasse (en
%): 28 / Type de lait: t
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

✉ stephanie.cotterlaz@slhs.fr



Affineur : Fromagerie des Hauts de Savoie
ZA les Bonnets 74270 Frangy

☎ 0450447015

Abondance fermier AOP



GAEC le Géant

Dénomination complète: Abondance fermier
AOP / AOP / Matière grasse (en %): 45 / Type
de lait: cru /
758 Route du Linga 74390 Châtel

☎ 0450732756

✉ ludovic.cruzmermy.geant@gmail.com



Affineur : GAEC le Géant
758 Route du Linga 74390 Châtel

☎ 0450732756



EARL Le Balcon des Aravi

Dénomination complète: FROMAGERIE
BOUCHET / AOP / Matière grasse (en %): 33 /
Type de lait: cru / 30
25 route des Aravis 74230 Thones

☎ 0686045728

✉ pierre.bastardrosset@wanadoo.fr

Affineur : SAS FROMAGERIE BOUCHET
ZA JUGE GUERIN 74160 Beaumont

☎ 0450045802

Abondance laitier AOP



Cie Fromagère et Paysanne Sarl - Fruitière de Bogève

Dénomination complète: Abondance Laitier
AOP / AOP / Matière grasse (en %): 26 / Type
de lait: cru /
LA FRUITIERE 74250 Bogève

☎ 0450366032

✉ coop.boege@gmail.com

🌐 www.fruitieredebogeve.com



Affineur : Cie Fromagère et Paysanne Sarl -
Fruitière de Bogève
LA FRUITIERE 74250 Bogève

☎ 0450366032



FROMAGERIE PEGUET

Dénomination complète: Abondance Laitier /
non / Matière grasse (en %): 33 / Type de lait:
cru / 24

1542, route du chef lieu 74250 FILLINGES

☎ 0450364227

✉ olivierpeguet@orange.fr



Affineur : SAS FROMAGERIE BOUCHET
ZA JUGE GUERIN 74160 Beaumont

☎ 0450045802



CONCOURS DES Bières


BIÈRES

BIÈRES BLONDES - COULEUR INF À 14 EBC

Bière blonde de basse fermentation - TAV inf ou égal à 6%

 Les Brasseurs Savoyards

Dénomination complète: Brasseurs Savoyards
Blonde / TAV (% vol.): 5 / 5000
645 rue des champs de la pierre 74540 Alby
sur Cheran

 0450229162


 a@bs.fr


 www.bs.fr


 Les Brasseurs Savoyards

Dénomination complète: NONNE de Noël /
Fruits / plantes ou alcool ajoutés: épices / TAV
(%vol): 7.2

645 rue des champs de la pierre 74540 Alby
sur Cheran


 0450229162


 a@bs.fr


 www.bs.fr


 BRASSERIE VEYRAT

Dénomination complète: Bière d'hiver La
Divine / Fruits / plantes ou alcool ajoutés:
poivre timut /
210 impasse des prés aux biches 74150
Marcellaz-Albanais

 0769404619

 manu@brasserie-veyrat.com

 brasserie-veyrat.com




BIÈRES AMBRÉES - COULEUR ENTRE 14 ET 28 EBC

Bière ambrée de basse fermentation

 Les Brasseurs Savoyards

Dénomination complète: Brasseurs Savoyards
Ambrée / TAV (% vol.): 7 / 2500
645 rue des champs de la pierre 74540 Alby
sur Cheran

 0450229162

 a@bs.fr


 www.bs.fr





Bière ambrée de haute fermentation - TAV supérieur à 6%

 BRASSERIE VEYRAT

Dénomination complète: Bière Ambrée La
Lucila / TAV (% vol.): 6,3 / 200
210 impasse des prés aux biches 74150
Marcellaz-Albanais

 0769404619

 manu@brasserie-veyrat.com

 brasserie-veyrat.com



BIÈRES À..

Bière aux fleurs et/ou aux plantes

CONCOURS DES Cidres et Poirés

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE

Cidre artisanal ou de marque doux



BRASSERIE VEYRAT

Dénomination complète: Cidre Doux / Numéro
de lot: 2021 / Volume du lot présenté (en hl): 50
210 impasse des prés aux biches 74150
Marcellaz-Albanais

☎ 0769404619

✉ manu@brasserie-veyrat.com

🌐 brasserie-veyrat.com



CONCOURS DES Charcuteries


CHARCUTERIES


JAMBONS SECS


Jambon sec supérieur non fumé (2,5)

 **ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN**

Dénomination de vente légale du produit:
Véritable jambon sec supérieur de Savoie /
VPF / 250
RUE DU BUET 74440 TANINGES

 0668692209

 bleger@peguetsavoie.fr

 www.peguet-savoie-salaisons.fr



CONCOURS DES Jus de Fruits


JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS ARTISANAUX OU INDUSTRIELS

Jus de pommes

 EARL VERGERS TISSOT

Dénomination complète: JUS DE POMME /
IGP SAVOIE MONTBLANC / Volume
commercialisable (en hl): 300
23 ROUTE DES PLANTATIONS 74350
COPPONEX

 0450441183

 mathieutissot@vergerstissot.com

