



**DOSSIER DE PRESSE
FÉVRIER 2020**

#150ansCGA

SOMMAIRE



3 _

#L'édito

Benoît Tarche,
Commissaire Général

4 _

#Actualités

Les 150 ans du Concours Général
Agricole : l'occasion de fêter l'esprit,
le goût et le savoir-faire français !

7 _

#Focus sur les concours

10 _

#Nouveautés 2020

12 _

#Décryptage conso

Par Eric Birlouez, agronome
et sociologue de l'agriculture
et de l'alimentation

17 _

**#20 ans du Prix
d'Excellence**

23 _

#Zoom sur 6 filières

- Cidre ■ Whisky ■ Volaille
- Fromages ■ Huîtres
- Concours Expérimental : le Thym

30 _

#Bon à savoir

- Les dates clés de l'histoire
de l'excellence française

34 _

#Agenda

Le calendrier des finales
Produits et Vins 2020

35 _

#Infos Pratiques

- Le Concours Général Agricole
sur le Salon International
de l'Agriculture
- Les partenaires



#ÉDITO

BENOÎT TARCHE

Commissaire Général



L'ESPRIT, LE GOÛT ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Depuis 150 ans, le Concours Général Agricole met en lumière le meilleur de l'agriculture et des savoir-faire agroalimentaires français. Puisant ses racines et ses valeurs dans les grandes mutations agricoles du tournant du XVIII^{ème} et du XIX^{ème} siècles, faites d'innovations techniques, d'améliorations des pratiques agricoles et d'élevage, de partage et de transmission des connaissances, il n'a cessé d'évoluer au fil de ses éditions pour être toujours plus efficace dans ses missions.

Sans équivalent connu à l'étranger, le Concours Général Agricole tient une place singulière dans l'univers des concours agroalimentaires, à la fois par son périmètre d'intervention (sélection animale, qualité gustative des produits et des vins, pratiques agroécologiques, formation des futurs professionnels), comme par l'originalité de son organisation, à la fois collective, nationale et locale qui associe dans une ambition partagée, des producteurs engagés et passionnés, des organisations professionnelles, des jeunes en formation, des jurés (professionnels des secteurs concernés et consommateurs avertis), et les services de l'Etat.

Pour cette édition « historique », nous avons demandé à Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue de l'agriculture et de l'alimentation, de resituer cette dynamique et les valeurs qu'elle porte, dans le contexte des préoccupations alimentaires émergentes, mêlant impact social, considérations éthiques et empreintes environnementales.

Je vous invite à partager ensemble, cette édition 2020 qui revendique délibérément ce goût de l'exigence qui anime le Concours Général Agricole depuis 150 ans.

#ACTUALITÉS

LES 150 ANS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE : L'OCCASION DE FÊTER L'ESPRIT, LE GOÛT ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !



Cette année, le Concours Général Agricole fête ses 150 ans. Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole récompense le meilleur de la génétique française et des produits du terroir. Il contribue aussi à la formation des futurs professionnels du monde agricole et agroalimentaire.

Le Concours Général Agricole, ce sont des chiffres bien sûr, des milliers de producteurs participants, des milliers de produits et des milliers d'animaux en compétition, mais aussi des milliers de jeunes de l'enseignement agricole et hôtelier qui partagent chaque année leur enthousiasme pour leur futur métier. Au-delà de la valorisation économique apportée par les distinctions, ce sont aussi des valeurs qui en sont les symboles.

Le respect tout d'abord, une valeur cardinale du Concours Général Agricole, respect de la terre, respect de l'animal, respect du produit, respect du professionnalisme, respect de la qualité, respect de l'environnement, respect de l'humain, respect des règles aussi, car ces règles sont la garantie d'un traitement égal pour tous.

L'authenticité en second lieu, une valeur qui témoigne de nos racines, de notre volonté de toujours mieux faire, de notre attachement à une région, à un département, à un canton, un village. Cette authenticité est une singularité inégalée de l'agriculture et de la gastronomie française, objet de toutes les attentions et reconnue dans le monde entier. Être authentique, c'est représenter le vrai, le bon et le beau.

Toutes les régions, toutes les filières de production apportent leur lot de spécialités et de traditions alimentaires et culinaires, à respecter tout simplement et à apprécier tout naturellement.

Respect, authenticité, mais aussi **Origine France** : le fameux et célèbre fabriqué en France ! Le Fabriqué en France n'est pas qu'un slogan, c'est aussi et surtout une réalité économique. Choisir des produits agricoles et agroalimentaires français, c'est opter pour un modèle alimentaire fait de diversité, de plaisir, d'exigence en matière de qualité, de valorisation des savoir-faire et de leur histoire, mais c'est aussi une merveilleuse occasion de partage et de convivialité.

Depuis 150 ans, le Concours Général Agricole trace le sillon de la promotion de l'exigence française qui peut se décliner en missions :

- **Soutenir le développement économique** des filières de production en France et à l'international,
- **Encourager les éleveurs, producteurs et entreprises françaises** dans leur engagement pour la qualité et l'authenticité,
- **Informers, guider les consommateurs et acheteurs professionnels** dans leurs choix en leur donnant des repères grâce aux distinctions (médailles et Prix),
- **Contribuer à la formation des futurs professionnels** et transmettre ces valeurs d'excellence, d'authenticité et d'impartialité aux jeunes générations.



UN CONCOURS DE CONFIANCE

Le **Concours Général Agricole** est soumis à un règlement annuel, approuvé par arrêté du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et mis en œuvre sous le contrôle des services de l'État pour garantir l'indépendance des différents processus de sélection.

Pour le **Concours Produits et Vins**, ce processus démarre chez le producteur, par l'intervention d'un agent agréé des **Chambres d'Agriculture** en charge du prélèvement par échantillonnage dans le stock commercial. Après une anonymisation rigoureuse, l'échantillon est évalué par des jurés indépendants. S'il est médaillé, le produit ou le vin fait l'objet de contrôles en points de vente en France, par Bureau Véritas, et à l'étranger par le réseau Business France. En cas de mauvaises utilisations voire de fraudes, des sanctions y compris pénales peuvent être engagées.

Pour les autres concours, le processus de sélection s'appuie sur les partenaires sectoriels et les établissements publics nationaux. Pour les **Concours des Animaux**, il s'agit en particulier des **Organismes de Sélection** fédérés au sein de **Races de France** ; pour le **Concours des Pratiques Agroécologiques**, des **Chambres d'Agriculture**, et de **AFAC-Agroforesterie** en particuliers ; pour les **Concours Jeunes**, de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Les phases locales des concours sont supervisées par les services en régions du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DDT/DDTM et DRAAF). Les finales nationales des différents concours sont ensuite encadrées pendant le Salon International de l'Agriculture, par plus de **500 commissaires et commissaires adjoints, bénévoles**, mis à disposition par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et pour partie, par les **Chambres d'Agriculture**.



FOCUS SUR LA TRANSMISSION DE L'EXCELLENCE D'UN SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

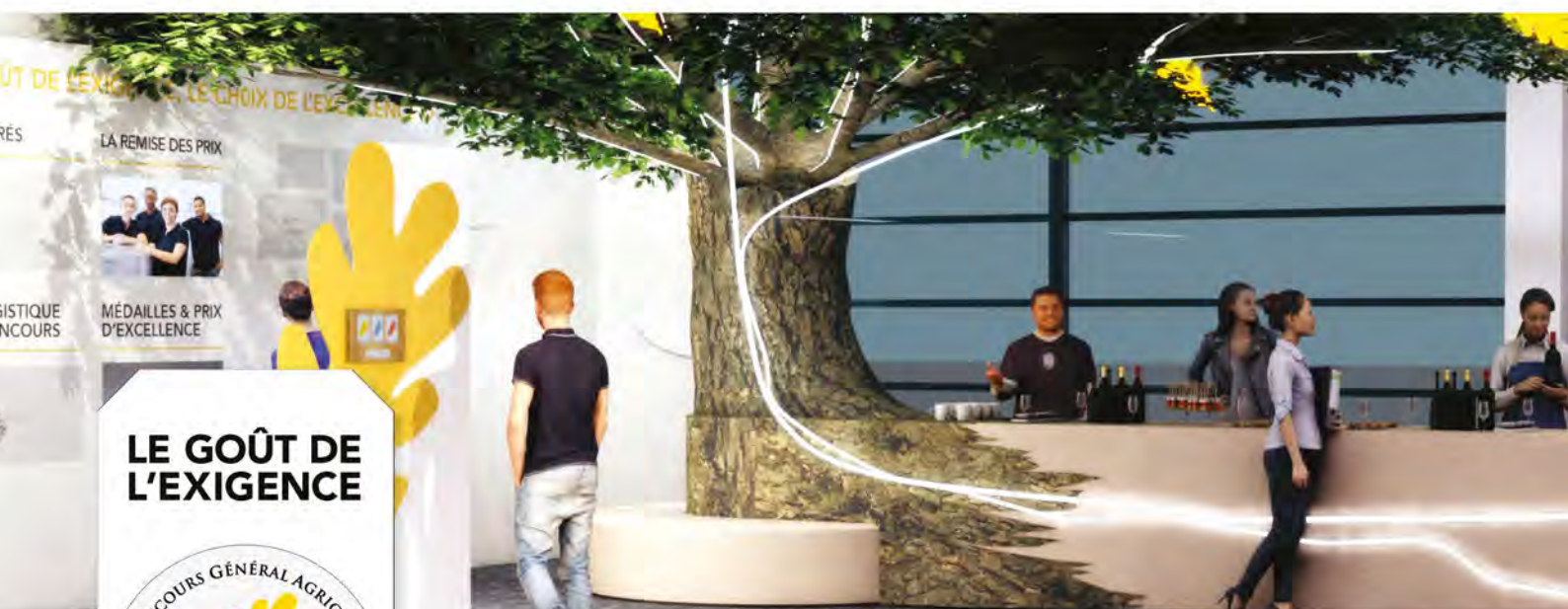
De plus en plus engagés dans une **consommation responsable**, les Français prêtent une attention grandissante aux caractéristiques des produits alimentaires qu'ils achètent.

Pour recruter des consommateurs avertis, le **Concours Général Agricole** propose un vaste programme annuel de formations qui s'étend d'octobre à février.

En 2020, **58 formations gratuites** (dont 17 en régions dans 11 villes différentes) ont rassemblé environ **1 000 jurés stagiaires**. Elles ont été organisées en partenariat avec des **organismes référents** : INAO, Cie des Courtiers Jurés-Experts Piqueurs de Vins de Paris, France Olive, Brasseurs de France/Synd. National des Brasseurs Indépendants, Institut Français du Porc, IDELE, EUROFINs...

Les consommateurs ainsi investis en tant que jurés deviennent ainsi des « **consommateurs** », promoteurs d'une alimentation diversifiée, de qualité et éthique car porteuse de reconnaissance à l'égard des producteurs.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE FÊTE SES 150 ANS EN 2020 AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE... ET EN REGIONS



Pour célébrer dignement son 150^{ème} anniversaire, le Concours Général Agricole prévoit des réjouissances au Salon International de l'Agriculture (du 22 au février au 1^{er} mars) sur son stand « grandeur nature » et à partir du printemps, à la conquête des régions françaises dans 13 villes de l'hexagone.

À DÉCOUVRIR SUR LE STAND A 002 (PAVILLON 4) :

- 🌿 Un espace expérientiel inédit et ouvert à tous les visiteurs, qui accueillera un immense chêne majestueux, symbole de l'anniversaire des 150 ans et de l'enracinement du Concours dans le terroir et le patrimoine collectif français.
- 🌿 Une exposition pédagogique qui revient sur un siècle et demi d'histoire et rappelle l'ADN de ce concours.
- 🌿 Un programme d'animations associant les partenaires du Concours permettant de déguster des produits primés et de se familiariser aux techniques d'évaluations sensorielles. L'occasion surtout de rencontrer les femmes et les hommes passionnés, qui font l'âme du Concours.
- 🌿 Une grande chasse aux médailles : pour participer, il suffit de repérer sur le salon, une des distinctions du Concours Général Agricole (médailles, plaques, prix), et de se présenter sur le stand, avec une photo de celle-ci. À la clé, de nombreux cadeaux à gagner !

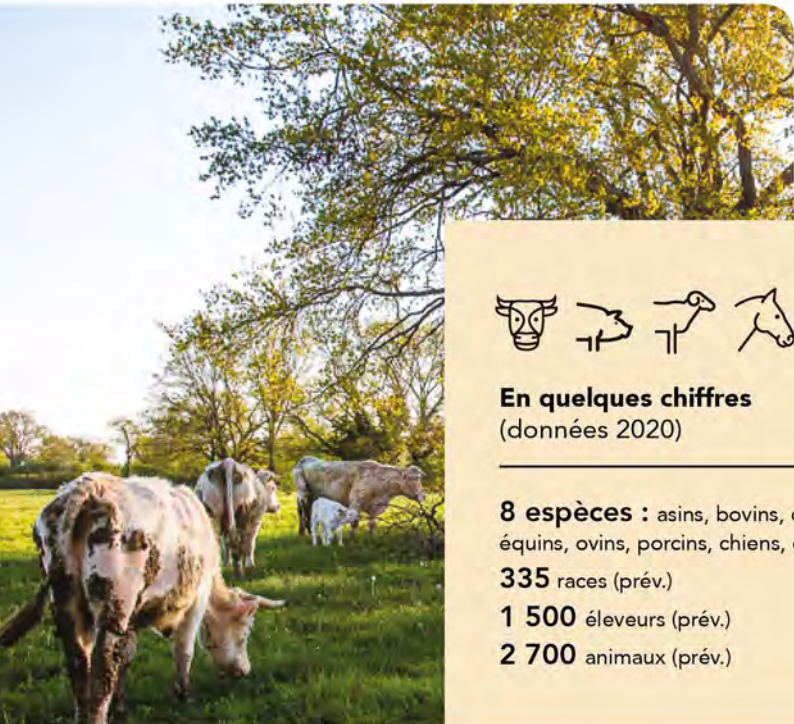
À LA RENCONTRE DES RÉGIONS FRANÇAISES :

À partir du mois d'avril, le Concours Général Agricole part à la rencontre du grand public et en province, en partenariat avec les Chambres Régionales d'Agriculture. L'occasion de rencontres et d'échanges avec les producteurs de la région et de se prendre en selfies, devant le chêne emblématique spécial 150 ans.



#FOCUS SUR LES CONCOURS

Au travers de ces concours, dont 6 dédiés aux jeunes, et un Prix d'Excellence, le Concours Général Agricole récompense la richesse et la diversité du patrimoine français.



En quelques chiffres (données 2020)

8 espèces : asins, bovins, caprins, équins, ovins, porcins, chiens, chats

335 races (prév.)

1 500 éleveurs (prév.)

2 700 animaux (prév.)

LE CONCOURS DES ANIMAUX

Créé en 1870, c'est le plus ancien concours du Concours Général Agricole. Organisé par espèce et par race, il récompense les meilleurs animaux reproducteurs français. Les distinctions sont matérialisées par des plaques de 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} Prix qui sont la fierté des éleveurs lauréats. Les jugements sont réalisés par des jurys composés d'experts dans leur domaine.

Outre la fierté de présenter leurs meilleurs animaux, les professionnels profitent de l'occasion pour comparer leurs productions à celles des autres éleveurs et multiplier les échanges à la fois techniques et économiques sur les évolutions génétiques de leur filière.

Les éleveurs mettent en exergue, lors du concours, l'exceptionnelle biodiversité génétique française. Issus des programmes les plus rigoureux de sélection, les animaux sont sélectionnés par les OS (Organismes de Sélection) et par des associations d'éleveurs mandataires.



LE CONCOURS DES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

C'est le concours le plus récent, qui met l'accent dans une soixantaine de territoires naturels, sur les contributions actives des éleveurs et des agriculteurs à la préservation de la biodiversité, et sur l'apport de cette biodiversité à l'autonomie des exploitations et à la qualité des produits.



En quelques chiffres (données 2020)

2 catégories :

■ « Prairies et Parcours » avec **59** territoires organisateurs et **335** éleveurs inscrits

■ « Agroforesterie » avec **10** régions organisatrices et **57** agriculteurs en compétition.



En quelques chiffres (données 2020)

35 familles de produits et de vins

102 catégories de produits

(ex : « Confitures, gelées et crèmes »),
divisées en 478 sections

(ex : « confitures de fraises »)

690 appellations de vins, organisées en

1 211 classes homogènes de jugement
(appellation/couleur/millésime)

22 482 échantillons

en compétition :

6 632 produits et

15 850 vins inscrits

4 Jours de finales

11 500 jurés (prév.) dont **6 800**

en finales (prév.)



CONCOURS PRODUITS ET VINS

Concours réservé aux produits dont l'ingrédient principal est issu de l'agriculture française, et aux vins bénéficiant d'une AOC ou d'une IGP française. Un Concours qui permet de récompenser le savoir-faire des producteurs et valoriser auprès des consommateurs une alimentation diversifiée, de qualité issue des terroirs français.

La médaille du Concours Général Agricole : une place de cœur auprès des Français

Le Concours Général Agricole tient une place importante dans le cœur des Français. Ses distinctions sont devenues des critères de choix pour les consommateurs et les acheteurs. Pour les produits et les vins, il permet au consommateur un choix éclairé et garantit un haut niveau de qualité et de goût pour un large panel de produits agroalimentaires. De nos jours de nombreuses distinctions existent pour guider les consommateurs dans leur choix, mais les médailles du Concours Général Agricole, par leur indépendance et une transparence revendiquées, détiennent une place de cœur auprès des Français.

Cette attractivité s'explique par une vraie reconnaissance du travail de sélection extrêmement exigeant, de la valorisation des savoir-faire des producteurs et d'une réassurance sur la provenance.

Feuille de chêne Or, Argent ou Bronze : les producteurs à la conquête des médailles

Or, Argent ou Bronze, quelle que soit la médaille obtenue, elle représente un indicateur clé pour les producteurs tant par la reconnaissance apportée que par les enjeux économiques qu'elle représente dans le développement de leur entreprise. Toutes les filières s'accordent sur la reconnaissance immédiate qu'apporte l'obtention d'une médaille au Concours Général Agricole à un producteur lauréat mais aussi à sa région, son terroir.

Le Concours constitue un accélérateur de ventes et permet des augmentations notables de chiffre d'affaires dans les exploitations et entreprises, mais c'est aussi une véritable mise en lumière de savoir-faire d'excellence et de belles histoires de passion au service de la qualité des produits alimentaires et vinicoles français.





FOCUS SUR LES CONCOURS JEUNES

Ces concours dédiés aux étudiants de l'enseignement agricole et hôtelier mobilisent tous les ans plus de 11 000 jeunes en provenance d'environ 270 établissements. Sur les 780 finalistes, une centaine d'étudiants vient de l'étranger.

Les 6 concours sont conçus et mis en œuvre sous la tutelle de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) dans le cadre de projets pédagogiques.

LE CONCOURS DE JUGEMENT DES ANIMAUX PAR LES JEUNES

Ce concours sensibilise à l'importance de la description et de l'appréciation morphologique des animaux dans le travail de sélection. Les participants sont jugés sur leur aptitude au pointage.

8 472 finalistes départementaux / **365** finalistes nationaux / **55** concurrents européens / **CONCOURS INDIVIDUEL**

LE TROPHÉE NATIONAL DES LYCÉES AGRICOLES

Ce concours met en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement agricole des filières de l'élevage. Il renforce les liens entre les établissements et les professionnels et donne une image valorisante du métier d'éleveur.

285 participants soit **49** équipes dont **2** étrangères / **CONCOURS PAR ÉQUIPE**

LE CHALLENGE EQUI-TRAIT-JEUNES

Ce concours fait découvrir aux futurs professionnels du monde agricole toute la modernité et la diversité de l'utilisation des équidés de travail (chevaux de trait, de territoire et ânes).

120 participants aux pré-sélections **30** finalistes soit **6** équipes / **CONCOURS PAR ÉQUIPE**

LE CONCOURS DES JEUNES PROFESSIONNELS DU VIN

Ce concours met en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs professionnels des métiers du vin. Il sensibilise à l'importance de la dégustation dans la pratique professionnelle et encourage les jeunes dans leur formation.

412 étudiants **47** finalistes dont **27** européens / **CONCOURS INDIVIDUEL**

LE CONCOURS DES JEUNES JURÉS DES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Ce concours sensibilise les candidats à la transition de l'agriculture vers des modes de production agroécologiques. Ils sont mis en situation de jury sur des parcelles d'agriculteurs volontaires.

202 étudiants **13** établissements et **13** équipes / **CONCOURS PAR ÉQUIPE**

NOUVEAUTÉ 2020

LE CHALLENGE CAPRIN INTER-LYCÉES

Ce concours fait la promotion des lycées agricoles ayant une formation caprine. Les épreuves ont trait aux innovations du secteur et aux liens entre les races et les fromages de chèvre AOP.

CONCOURS PAR ÉQUIPE

|| L'organisation du Concours Général Agricole repose sur une volonté constante de réactualisation. Tous les ans, nous remettons les choses à plat. Nous passons au crible les concours avec l'ensemble des acteurs concernés. Chaque édition apporte son lot d'ajustements et de nouveautés pour « tirer vers le haut » les savoir-faire agroalimentaires français.

Benoit Tarche

Commissaire Général du Concours Général Agricole



Un programme de formations des jurés toujours plus étoffé avec 6 nouvelles formations :

- Initiation : Armagnac, Whisky, Chocolat, Huile de Noix.
- Perfectionnement : Vins de Bordeaux (niveau 3 - Focus 3 AOP), Vins du Languedoc (niveau 3 - Focus sur 3 AOP).

Des formations spécifiques dispensées par le Concours Général Agricole dans 12 établissements d'enseignement

(Ecoles Nationales des Industries Laitières, Lycées agricoles, Ecoles professionnelles...) permettant à 250 futurs professionnels de l'agroalimentaire d'intégrer les jurys de l'édition 2020.

Concours des Produits : de nouvelles sections pour mieux mettre en valeur les savoir-faire

- **Charcuteries** : « Jambons secs du Kintoa AOP ».
- **Confitures** : crème de pruneaux, gelée, confiture de mûres.
- **Eaux de Vie** « Gin français distillé à l'alambic » et une nouvelle segmentation des Whiskies de France.

■ **Épices et Chocolat** qui regroupent Piment d'Espelette, Safran, Vanille et chocolat.

■ **Huile de Noix** qui met en lumière l'Huile de Noix du Périgord AOP « extraite à froid » et « extraite à chaud ».

■ **Jus de Fruits** : jus de poire.

■ **Produits laitiers** : « Fromage à raclette de Savoie IGP » ; « Tomme de brebis », « Tomme de chèvres », « Yaourt au lait de vache sur lit de fruits rouges », « Yaourt au lait de brebis ferme nature ». A noter : la suppression des fromages et crèmes fondues.

■ **Viandes** : une segmentation valorisant les signes officiels de qualité des viandes d'agneau et l'entrée du Porc Kintoa AOP pour la catégorie viandes de Porc.

■ **Volaille** : constitution d'un concours unifié découpes et volailles entières qui accueille désormais les « canards et canettes de barbarie » sous deux présentations « cuisses » et « filets ».

■ Un concours expérimental « **Thym de Provence IGP** » (2 sections : thym feuille et thym branche) dans la perspective d'un futur concours des herbes aromatiques.





🍂 **Concours des Animaux : valoriser le travail des éleveurs**

■ **Races caprines** : ouverture d'un concours d'élevage dans la filière caprine « Trophée Gènes Avenir » concernant les races Alpines et Saanen.

■ **Races bovines** : concours expérimental « Bœuf de boucherie de race Gasconne des Pyrénées ».

■ **Races équinnes** : restructuration des différents concours des équidés au travail pour mieux valoriser le travail de sélection des éleveurs et la diversité des utilisations économiques des races présentées. Intégration des 12 races de poneys et petits chevaux de sport et de loisirs.

■ **Chiens et chats** : une réorganisation de la présentation des animaux pour renforcer la valorisation des éleveurs et de leurs races auprès des visiteurs.

🍂 **Concours Jeunes : montrer le dynamisme des établissements**

■ **Challenge Caprin Inter-Lycées** : création d'un concours permettant de faire le lien entre l'élevage et la transformation laitière en fromages de chèvres AOP.

■ **Trophée National des Lycées Agricoles** : partenariat renforcé avec l'agence Erasmus.

■ **Trophée Canin Inter-Lycées** : concours expérimental mettant en avant les compétences des formations canines dispensées par l'enseignement agricole.

🍂 **Concours des Pratiques Agroécologiques : une nouvelle catégorie**

■ Nouvelle catégorie dans le concours avec l'entrée de l'agroforesterie afin de promouvoir l'intérêt de l'arbre dans les systèmes de production agricole et d'élevage.

■ Pour assurer la concertation avec toutes les structures engagés, un comité d'orientation a été institué. Il est composé de : Chambres d'Agriculture (APCA), fédération des parcs naturels et régionaux de France (FPNRF), AFAC-Agroforesterie ; INRAE ; INAO ; ministères en charge de l'agriculture et de la transition écologique (MAA et MTES) ; Office Français de la Biodiversité (OFB) ; SCOPELA.





En 2020, le Concours Général Agricole fête ses 150 ans ! Loin d'être une manifestation archaïque ou poussiéreuse, cet événement annuel s'inscrit au contraire dans les dynamiques actuelles de la consommation alimentaire des Français. Et, plus particulièrement, dans la nouvelle « éthique de l'alimentation » qui émerge chez nos concitoyens.



LES FRANÇAIS FACE À LEUR ASSIETTE : L'ÉMERGENCE D'UNE ÉTHIQUE DE L'ALIMENTATION

Décryptage d'Eric Birlouez, agronome et sociologue de l'agriculture et de l'alimentation

Depuis quelques années, on assiste à l'émergence, au sein de la société française, d'un nouveau rapport à l'alimentation. Celui-ci se manifeste par des changements significatifs de « représentations », d'attitudes, d'attentes et de pratiques de la part des mangeurs.

Les temps changent... et les évolutions s'accélèrent

Tout au long des « Trente Glorieuses » (1945-1973) et jusqu'au début des années 1980, les attentes des Français vis-à-vis de leur alimentation étaient à la fois peu nombreuses et partagées par la très grande majorité d'entre eux : **besoin de sécurité sanitaire, recherche de prix bas, exigence de goût et quête de praticité** (en lien avec les changements de modes et rythmes de vie générés par l'urbanisation). Manger était un acte qui « allait de soi », accompli dans la sérénité - **l'aliment était considéré comme un bienfait** - et dans un climat de confiance. **Aujourd'hui, l'acte alimentaire suscite de très nombreuses interrogations et inquiétudes.** Les attentes des mangeurs se sont quant à elles multipliées, et elles diffèrent de plus en plus selon les groupes sociaux et les générations. Ces attentes varient également chez le même individu, en fonction du contexte (p.ex. déjeuner solitaire, hors foyer et « sur le pouce » en semaine versus long repas familial du week-end). **C'est pourquoi il n'est plus du tout pertinent de parler du consommateur** : l'enjeu, pour les acteurs de la filière alimentaire, est désormais de **satisfaire des consommateurs différents, chacun d'entre eux étant lui-même un consommateur pluriel.**

De nouvelles attitudes

En matière de représentations mentales et d'attitudes à l'égard de l'alimentation, les évolutions s'accélèrent fortement. En quelques années, **les consommateurs sont devenus plus attentifs à ce qu'ils mangent** (en 2017, un sur trois se déclarait même « beaucoup plus attentif » que trois ans plus tôt selon une étude de l'Obsoco). Pour la quasi-totalité de nos concitoyens, **l'existence d'un lien étroit entre l'alimentation et la santé est devenu une évidence** (y compris chez les 18-24 ans), et la prise de conscience des **impacts de notre assiette sur le changement climatique et l'environnement ne fait que croître.** Parallèlement, les mangeurs sont **plus informés, plus exigeants et plus critiques** (et également plus versatiles).

Surtout, les Français se montrent chaque année plus inquiets et de plus en plus méfiants, voire défiants : selon une étude du CREDOC, en 2018, **74 % se déclaraient d'accord avec l'affirmation : « manger représente un risque important, voire très important, pour la santé »** ; ils n'étaient que 53 % en 1995, à la veille de la première crise de l'ESB. Une des causes principales de cette montée de « **l'intranquillité alimentaire** » réside bien entendu dans **les crises sanitaires et les « affaires »**, événements récurrents dont l'impact médiatique est aujourd'hui fortement **amplifié par internet et les réseaux sociaux.** Mais l'inquiétude des mangeurs résulte aussi **des mutations profondes** qu'a connues, en seulement deux générations, le « **système alimentaire** » : **modernisation à marche forcée de l'agriculture, industrialisation de la fabrication des aliments, naissance et essor de la grande distribution, mondialisation des échanges, etc.** Des mutations qui ont transformé le système alimentaire en une « boîte

noire » anxio-gène. Parallèlement, l'abondance alimentaire a placé le mangeur dans une situation d'hyperchoix... situation elle aussi anxio-gène face à la cacophonie des messages nutritionnels à laquelle s'est ajoutée la perte progressive des repères alimentaires traditionnels autrefois fournis par la culture et le groupe social d'appartenance, la religion, la famille, les us et coutumes locaux... institutions qui fournissaient au mangeur un cadre stable et rassurant.

Si le prix demeure toujours le critère d'achat numéro 1 pour de nombreux Français (entre 35 % et 40 % d'entre eux selon les études), une majorité de nos concitoyens place désormais la qualité devant le prix. En 2018, cette qualité recherchée était, en premier lieu, spontanément synonyme de « bio », de « sain » et de « sans ». Puis, en seconde position, de « bon » et de « goût » (enquête CREDOC). Fort heureusement, la montée des inquiétudes n'est pas parvenue à éclipser le critère gustatif, loin s'en faut.

Plus profondément, les Français se déclarent soucieux de reprendre la maîtrise de leur propre alimentation, souhaitent lui donner du sens en consommant « de manière plus responsable » (86 %, selon une enquête Kantar de juin 2019).



L'apparition de nouveaux comportements

Autre nouveauté : les changements de représentations, d'attitudes et d'attentes vis-à-vis de l'alimentation se traduisent aujourd'hui - au moins partiellement - dans les comportements effectifs d'une fraction importante des mangeurs. De plus en plus nombreuses sont les personnes qui mettent réellement en pratique leur aspirations au « manger mieux ». Au cours de l'année 2018 (enquête de l'Agence Bio), 57 % des Français avaient modifié de façon significative tel ou tel aspect en matière d'alimentation. Parmi les changements les plus cités, on trouvait le « fait maison » (cuisine, potager...), la végétalisation de l'assiette, le recours plus fréquent aux produits frais et de saison, aux aliments bio ou locaux, l'utilisation croissante d'applications pour smartphone (pour connaître le score nutritionnel d'un produit, pour choisir, commander, payer et « noter » en ligne un aliment, pour se faire livrer très rapidement un repas), la chasse au gaspillage alimentaire ainsi que l'adoption d'un style d'alimentation personnalisé (végétarien, locavore, sans gluten, etc).

Phénomène inédit : depuis deux ans, le désir du « nouveau consommateur » de consommer moins mais mieux se révèle dans les chiffres de vente de la grande distribution. Les produits alimentaires ont vu leur chiffre d'affaires légèrement

augmenter (environ 1%) mais leur volume se réduire de 2 à 3 %. L'exemple de la viande est particulièrement illustratif de cette nouvelle tendance (moins de quantité mais davantage de qualité).

Les attentes émergentes, révélatrices d'une nouvelle éthique de l'alimentation

Aux attentes « historiques » toujours bien présentes - les demandes de sécurité alimentaire, de plaisir, de praticité et de prix bas n'ont pas disparu ! - s'ajoutent aujourd'hui de nouvelles attentes. Celles-ci sont nombreuses, et elles traduisent l'émergence d'une « éthique de l'alimentation ». Cette expression signifie que l'alimentation devient, pour les mangeurs, porteuse de valeurs, celles-ci se concrétisant par des principes d'action et des règles de conduite (acheter bio, ne pas gaspiller, etc). A l'instar des philosophes de la Grèce antique qui enseignaient à leurs contemporains comment mener une « vie bonne », les mangeurs d'aujourd'hui sont à la recherche d'une « alimentation bonne » (une notion qui va bien au-delà de la « bonne alimentation », nutritionnellement et gustativement parlant). Cette éthique alimentaire émergente s'articule, selon nous, autour de 5 dimensions (ou valeurs) clés d'où découlent les nouvelles attentes alimentaires de nos concitoyens...

① Une éthique du CORPS

Les attentes fortes de bien-être (santé, forme, minceur) au sein d'une société caractérisée par son « narcissisme hédonique » exacerbent la demande de produits jugés plus sains, notamment les aliments bio ou « naturels » ainsi que les produits ou régimes « sans » (sucre, graisses saturées, gluten, lactose, additifs, viande, etc). Produits light et « superaliments » surfent aussi sur le culte du corps, la quête de performance et l'obsession de la minceur, de la jeunesse et de la beauté... éternelles.

② Une éthique de la NATURE

La faim de nature qui caractérise notre société citadine (80 % des Français vivent dans un espace urbain) et, plus encore, la récente prise de conscience du dérèglement climatique, de l'effondrement de la biodiversité et de la dégradation de l'environnement conduisent à une demande accrue de produits bio ou élaborés avec le minimum de « chimie », générant le moins de pollutions, de prélèvements sur les ressources (eau, sols, énergies fossiles), d'émissions de gaz à effet de serre, de déchets (emballages, etc). En 2018, 1 Français sur 2 mangeait chaque semaine au moins un produit bio (source : Agence bio).

③ Une éthique de L'ANIMAL

Récemment, la sensibilité à la souffrance animale a été fortement réactivée. Si cet aspect a conduit certains à ne plus manger de chair animale, les Français n'ont pas pour autant basculé massivement dans le végétarisme (en juin 2019, seuls 2,1 % se déclaraient végétariens et 0,5 % se disaient végans). En revanche, nos concitoyens continuent de réduire leur consommation de viande (s'agissant de la viande rouge, ce déclin a été amorcé il y a... 40 ans !). Cette baisse a plusieurs motivations : la santé, le refus de la souffrance animale, les

impacts négatifs de l'élevage sur l'environnement ainsi que les questions de sécurité alimentaire mondiale.

④ Une éthique de la SOLIDARITÉ

Les Français ont de plus en plus conscience que la façon dont ils mangent a des impacts sur l'ensemble de la société, par exemple sur la rémunération et les conditions de travail des agriculteurs et des salariés de la filière alimentaire. Cette « conscientisation » conduit un nombre croissant de personnes à privilégier le local ainsi que les produits équitables. Selon une enquête BVA, en 2018, 51 % des Français jugeaient « nécessaire de développer le commerce équitable pour mieux rémunérer les agriculteurs » (contre 47 % qui estimaient prioritaire de limiter l'impact de l'agriculture sur l'environnement).

⑤ Une éthique de la TRANSPARENCE

Plus que jamais, nos concitoyens veulent savoir ce qu'ils mangent : composition des produits, provenance géographique des ingrédients et lieu de fabrication, modes de production... Selon un sondage OpinionWay-Alkemiks réalisé en 2019, 83 % des Français déclaraient s'informer sur les produits alimentaires et 17 % utilisaient à cette fin des applications (Yuka, ScanUp, Yazio, etc). Pour 9 sur 10, la quête d'une meilleure information visait à consommer des produits de meilleure qualité, à privilégier ceux fabriqués en France et, enfin, à protéger leur santé. Par ailleurs, plus de la moitié de nos concitoyens affirmait avoir déjà renoncé à un achat en raison d'un manque d'information sur un produit alimentaire (DLC, provenance, composition d'un produit...).



Et ailleurs dans le monde ?

Même si des tendances similaires se manifestent clairement dans les différentes régions du monde (montée de la préoccupation santé, quête de qualité, recherche de plaisir, besoin de transparence...), les représentations et attitudes vis-à-vis de l'alimentation sont loin d'être identiques d'un pays à l'autre. L'étude internationale « Food 360° » réalisée par KANTAR TNS pour le SIAL 2018 a analysé 10 pays (ou groupes de pays). Elle montre par exemple que l'Espagne est, avec les Etats-Unis, la nation dans laquelle le plus grand nombre de consommateurs associe la notion « bien manger » à « manger sain » (70 % des Espagnols) et à « manger équilibré » (66%).

Les Français, de leur côté, sont ceux qui associent le plus le « bien manger » avec le fait de « manger des aliments de bonne qualité » (66 %), ce qui est le cas de seulement 54 % des consommateurs allemands et 46 % des Chinois. De même, ce sont nos concitoyens qui (après les Allemands) citent le plus le « plaisir » (65 %) comme synonyme de « bien manger » (les Américains ne sont que 52 % dans ce cas, et les Chinois 43 %).

Les Français sont aussi les plus nombreux à considérer que « bien manger » rime avec « moment convivial en famille ou entre amis ». Pour 59 % d'entre eux, « bien manger » c'est aussi « varier ses repas ». Ce refus de la monotonie alimentaire n'est exprimé que par 48 % des Espagnols et seulement 40 % des Anglais. Autre exception française : nos concitoyens sont les plus nombreux à souhaiter davantage de transparence sur l'origine des ingrédients (61 % la réclament) et sur le lieu de fabrication des produits (43 %). On retrouve dans tous ces résultats l'originalité du « modèle alimentaire français » dont les maîtres-mots sont qualité, origine, variété, plaisir et convivialité. Ce sont ces dimensions singulières du rapport des Français à leur alimentation qui ont conduit l'UNESCO, en 2010, à inscrire le « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les autres concours nationaux de produits du terroir

Répondant en grande partie à ces spécificités du rapport des Français à leur alimentation, le Concours Général Agricole n'a pas de réel équivalent au sein de l'Union européenne. Deux autres pays - l'Espagne et l'Italie - ont, eux aussi, mis en place des concours au niveau national. Comme la France, ils bordent tous deux la Méditerranée et peuvent se prévaloir d'une « culture alimentaire » assez similaire, axée sur la diversité des produits et des terroirs ainsi que sur l'importance attachée au goût et à la convivialité des repas. Néanmoins, ces concours présentent des différences notables avec le Concours Général Agricole français, même s'ils poursuivent les mêmes objectifs généraux.



EN ESPAGNE, le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation a institué en 1987 un concours visant à promouvoir, auprès des consommateurs espagnols, les produits agroalimentaires de leur pays et à « tirer vers le haut la qualité de l'ensemble ». A l'origine, le concours Alimentos de España ne récompensait pas les produits mais des reportages journalistiques, des travaux scolaires ainsi que des restaurateurs et hôteliers engagés dans la promotion des produits du pays. Au fil des années, le concours initial a été complété par la remise d'un prix des entreprises agroalimentaires puis par des prix récompensant, au sein de quatre catégories, les meilleurs produits : huiles d'olive vierge, fromages, vins et jambons. Toutefois, les produits primés n'arborent pas de médailles (ils ne sont donc pas repérables par les consommateurs) : c'est l'entreprise productrice qui est récompensée et peut se prévaloir de cette distinction officielle auprès de ses acheteurs grossistes ou de la grande distribution. Couvrant un nombre et une diversité de produits bien moins étendus, le concours officiel espagnol présente des modalités d'organisation et de déroulement bien plus légères que celles de son homologue français (ce dernier assurant par exemple la mise en œuvre de plus de cinquante formations à la dégustation et à l'évaluation des produits).



EN ITALIE, il n'existe pas, à la différence de l'Espagne et de la France, de concours national multi-produits organisé par les pouvoirs publics. En revanche, deux concours mono-produits, nés d'initiatives privées, sont organisés chaque année : un pour les vins, le second pour les fromages. Depuis 1967, se déroule à Vérone le salon Vinitaly, salon international du vin et des spiritueux. Organisé par la société Verona Fiere avec le soutien du Ministère italien de la Politique agricole, ce salon est réservé aux professionnels. C'est aujourd'hui l'un des plus importants au monde : il réunit plus de 4 000 exposants italiens et étrangers, et accueille 150 000 visiteurs (producteurs, importateurs, distributeurs, restaurateurs, techniciens, journalistes et leaders d'opinion). Le salon Vinitaly a été « exporté » dans de nombreux autres pays : Chine, Etats-Unis, Japon, Inde, Russie...

Le second grand concours national de produits agroalimentaires - Italian Cheese Awards - est plus récent. Créé en 2015, il fait concourir au sein de 10 catégories des fromages italiens élaborés avec du lait exclusivement produit dans la Péninsule. Organisé par la société Guru Comunicazione, ce concours bénéficie lui aussi du soutien des pouvoirs publics italiens.

Pour ces deux concours, les jurys sont mixtes : professionnels et consommateurs avertis (travaillant dans le secteur vins ou fromages). Les concours n'organisent pas de formation de dégustateurs comme le fait le Concours Général Agricole, et les jurés ne candidatent pas mais sont choisis par coopération.

Il existe par ailleurs de nombreux concours régionaux, qui sont presque toujours mono-produits (concours de fromages de chèvres, d'huiles d'olive, etc).



EN EUROPE (mais hors UE), existe depuis 15 ans un concours multi-produits dont le concept, les objectifs et la méthodologie sont proches de ceux du Concours Général Agricole, mais avec une ampleur plus modeste. Il s'agit du concours SUISSE des produits de terroir. Créé en 2005 par la Fondation rurale interjurassienne, il se tient tous les deux ans dans un village du canton du Jura. Les produits sont répartis en 5 catégories : produits laitiers, boulangerie, produits carnés, fruits et légumes, alcools. À la différence du concours français, il n'intègre pas les vins. En 2019, plus de 1 100 produits, issus de 175 producteurs, ont été mis en compétition, mobilisant près de 200 jurés (comme en France, une journée de formation spécifique pour chaque catégorie de produit est proposée aux nouveaux dégustateurs). Particularité : le concours est totalement indépendant des pouvoirs publics suisses, la Fondation recherchant elle-même la quasi-totalité des financements requis pour l'organisation de la manifestation.

S'agissant des modalités de dégustation, les jurys sont constitués de 3 (parfois 4) personnes par table : un expert du type de produit évalué, un producteur du secteur considéré et un consommateur. Ces trois jurés recherchent un consensus. Le schéma de dégustation choisi, développé avec des experts en analyse sensorielle, est fondé sur 4 critères dont le poids dans la note finale est identique : le visuel (l'aspect du produit), l'odorat, la sensation en bouche (le goût) et une note hédonique globale. Pour qu'un produit bénéficie d'une médaille d'or, il doit obtenir une note finale de 19 ou 20 sur 20 (18 pour l'argent et 17 pour le bronze). Les produits ayant reçu une médaille d'or sont dégustés une seconde fois par un jury différent, de façon à sélectionner parmi eux celui qui, au sein de chacune des 5 catégories, recevra le Prix d'Excellence ou « coup de cœur » du Concours. Les dégustations se font à huis clos, en marge du « marché du concours » : ce dernier

accueille 200 exposants et 15 à 20 000 visiteurs qui viennent découvrir les produits et rencontrer les producteurs.

Il existe en Suisse d'autres concours, nationaux ou régionaux, mais ce sont des concours professionnels mono-produits comme, par exemple, le concours Swiss Cheese.



MAROC ET TUNISIE

Avec l'appui de l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel) et en collaboration étroite avec elle, la Fondation Rurale Interjurassienne (l'instance organisatrice du concours Suisse) a formalisé une méthodologie pour la mise en place d'un concours national de produits de terroir¹. La démarche a été mise en œuvre au Maroc et en Tunisie. Elle a débuté par la réalisation d'un inventaire visant à identifier, au sein de chaque pays, les produits de terroir sur la base de 4 critères : la typicité du produit, l'ancrage territorial, l'ancrage historique, le savoir-faire local. Au Maroc, elle a débouché sur la création, en 2014, du « Concours Marocain des Produits du Terroir ». Ce concours biennal organisé par l'ADA (Agence pour le Développement Agricole) du royaume du Maroc a mis en compétition 500 produits lors de sa dernière édition (2018). Plus récemment (2017), est né le « Concours Tunisien des Produits du Terroir » dont l'instance organisatrice est l'APIA (Agence pour la Promotion des Investissements Agricoles). Comme son homologue marocain, ce concours officiel a lieu tous les deux ans. En 2019, 600 produits y ont été dégustés.

Comme les manifestations française et suisse, ces deux concours sont multi-produits. Le Maroc a défini 5 grandes catégories : miel, huiles alimentaires, produits d'origine animale, fruits et légumes et produits à base de céréales. De leur côté, les Tunisiens récompensent les olives et huiles d'olives, les fruits et plantes aromatiques, les légumes, les produits d'origine animale et les produits à base de céréales. Les produits qui concourent sont des produits du pays mais il existe (comme en Suisse) une exposition de produits étrangers médaillés d'autres concours. L'organisation des dégustations (jurys composés d'un spécialiste, d'un producteur et d'un consommateur) et les critères de sélection des produits médaillés (qui représentent au maximum 30 % des produits candidats) sont identiques à ceux du concours suisse. La cérémonie de remise des médailles est suivie d'une ex-

po-vente à destination du grand public et des professionnels. La démarche méthodologique proposée par l'ONUDI et la Fédération rurale Interjurassienne est actuellement en cours de mise en place en Egypte et en Géorgie. En 2018, l'ONUDI a également été à l'initiative d'un réseau des Concours des produits du terroir dont l'objectif est de partager expériences et bonnes pratiques et de favoriser l'entraide mutuelle entre les membres du réseau.

Bien que de création beaucoup plus récente et d'une ampleur bien moindre, ces concours suisse, marocain et tunisien ont des similitudes avec le Concours Général Agricole dont ils se sont largement inspirés. Ce sont des événements nationaux, à périodicité rapprochée (annuelle ou biennale), orientés vers le grand public, faisant participer activement les consommateurs au sein des jurys et fortement médiatisés. A la différence des concours dits « de branche », ils accueillent une gamme diversifiée de produits et de corps de métier. Une différence : le Concours suisse est porté par une Fondation privée et non par les pouvoirs publics comme c'est le cas en France, au Maroc et en Tunisie.



Dans des contextes géographiques et socio-économiques très différents, ces concours poursuivent les mêmes objectifs : contribuer à améliorer la qualité des produits du terroir et accroître leur valeur ajoutée (avec, pour finalité, l'augmentation des revenus des agriculteurs et/ou transformateurs concernés²); mettre en valeur les meilleurs produits du pays et promouvoir auprès des consommateurs, des acheteurs et des médias l'image des produits typiques du pays et de leurs territoires d'origine pour en dynamiser la commercialisation et l'exportation (lors de salons ou de foires au niveau national et international); renforcer les liens entre producteurs, acheteurs et consommateurs nationaux et étrangers (outre les produits eux-mêmes, les consommateurs peuvent découvrir, à travers des « routes gastronomiques », les personnes qui élaborent ces produits médaillés ainsi que les territoires dont ils sont issus); favoriser la modernisation du secteur des produits de terroir sans perdre la typicité de ces derniers.

1. Un abstract du Guide méthodologique réalisé dans le cadre du projet PAM-PAT mis en œuvre par l'ONUDI est disponible sur <https://www.concours-terroir.org/creer-votre-concours/introduction>

2. Selon une étude réalisée au Maroc et en Tunisie, l'augmentation de chiffre d'affaires générée par une médaille peut atteindre 30 à 40 % (source ONUDI).

#20 ANS DE PRIX D'EXCELLENCE

Les lauréats 2020 du Prix d'Excellence encouragé par le Président de la République
au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - Vendredi 17 janvier 2020



Crédit Photo : Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr

Le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole, récompense, depuis sa création en 2000, les producteurs ayant obtenu les meilleurs résultats dans leur catégorie, lors des trois dernières éditions du Concours Général Agricole. À la différence des médailles qui distinguent la qualité d'un produit pour une année donnée, le Prix d'Excellence atteste de la maîtrise des savoir-faire d'une entreprise ou d'un producteur permettant de garantir une grande régularité dans l'excellence de sa production.

||

On parle trop peu d'exception agricole française et j'aimerais qu'on en parle, car on peut être fier, il faut la célébrer. Le Concours Général Agricole défend et porte cette exception depuis 150 ans maintenant.

||

commente **Emmanuel Macron**
Président de la République

||

Aujourd'hui, nous récompensons l'excellence de l'agriculture française avec des producteurs qui ont la maîtrise, le savoir-faire et la passion.

||

Didier Guillaume
Ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation

COMMENT SONT ATTRIBUÉS LES PRIX D'EXCELLENCE ?

Participent à cette compétition, les producteurs dont les produits ont été médaillés à chacune des trois dernières éditions du Concours. Un nombre de points est attribué, par catégorie, en fonction du niveau des médailles obtenues :

5 points pour une **Médaille d'Or**,
3 points pour une **Médaille d'Argent**,
1 point pour une **Médaille de Bronze**



Ce total est ensuite divisé par le nombre d'échantillons présentés. Le Prix d'Excellence est attribué au producteur ayant obtenu le meilleur score dans la catégorie concernée.

|| Nos 33 lauréats sont unis par une même passion, et pourtant si différents dans leur parcours de vie : pour certains, ce sont les dignes héritiers d'une tradition familiale, pour les autres, ce Prix valide la justesse d'une réorientation professionnelle à la recherche de plus de sens et de valeur.

Benoît Tarche

Commissaire Général du Concours Général Agricole

||

NORD-OUEST



NORD-EST



SUD-OUEST



SUD-EST



TERRES INSULAIRES



L'histoire de l'excellence s'écrit chaque jour dans nos régions

Les 33 lauréats du Prix d'Excellence 2020 sont mis à l'honneur dans un ouvrage riche en saveurs « A la rencontre des meilleurs producteurs » qui permet de partager la passion des goûts authentiques de ces femmes et hommes de talents.

NORD-OUEST

1

Cidres et Poirés

Anne et Gérard BOSSER,
CIDRERIE KERNÉ (29)

Créée en 1947 au cœur du pays bigouden, c'est la plus ancienne cidrerie du Finistère ! Ce 1^{er} Prix d'Excellence obtenu par Anne, Gérard et Claude, s'inscrit dignement dans les deux précédents obtenus par leurs parents en 2005 et 2006.

4

Produits de l'Aquaculture

Lucas OLIVIER,
L'HUÎTRE DE LA PRESQU'ÎLE
SAUVAGE (22)

À la pointe nord du Sillon du Talbert, c'est sur ce site naturel que sont installés les parcs à huîtres d'Olivier. Des huîtres creuses de Bretagne, iodées et charnues sont produites et lui permet d'obtenir aujourd'hui un 1^{er} Prix d'Excellence.

6

Confitures et Crèmes

Véronique DUFRENNE,
FERME DE LA RHUBARBE (76)

Surnommée « Dame Rhubarbe », Véronique a ses secrets pour confectionner confitures, de lait et de fruits, gelées, pâtes et jus de fruits dans sa Normandie natale. Véronique avait déjà remporté le Prix d'Excellence en 2017.

2

Eaux-de-Vie

Marie-Laurence et Christian
DANIELOU,
CIDRERIE FRANÇOIS
SÉHÉDIC (29)

Marie-Laure et Christian possèdent aujourd'hui 11 000 pommiers certifiés en agriculture biologique. Ils produisent une eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC remarquable, La Fine Bretagne.

7

Jus de fruits et Nectars

Olivier et Guillaume VAUVRECY,
FERME DE BILLY (14)

Olivier et Guillaume poursuivent l'œuvre de leur père dans ce paradis de la pomme. Le verger compte 15 000 pommiers menés en agriculture raisonnée. La Ferme de Billy, est récompensée pour son jus de pomme fermier.



3

Mistelles

Famille LE LAY,
Distillerie des Menhirs (29)

Près de Quimper, Kevin, Loïg et Erwan, poursuivent une histoire comme on les aime : familiale, faite d'attachement au terroir et de transmission de savoir-faire. La Distillerie reçoit son 2^{ème} Prix d'Excellence consécutif pour son Pommeau de Bretagne AOC.

5

Produits Laitiers

Michel PASSAT,
FROMAGERIE D'ORVAL (18)

A la Fromagerie d'Orval, Michel et son équipe fabriquent des spécialités fromagères artisanales, à l'ancienne. Il est récompensé pour sa Fromagée Berrichonne, un fromage blanc de campagne, et pour sa faisselle nature.

8

Vins de Val-de-Loire et Centre

Aurélien JANEAU,
Domaine des Cassières (44)

A Monnières, en Loire-Atlantique, Aurélien, dans la continuité de son père, produit un Muscadet Sèvre-et-Maine dans la plus pure tradition. Décrocher ce 1^{er} Prix d'Excellence est pour ce jeune vigneron de trente-cinq ans, une belle récompense.

9 Apéritifs et Liqueurs

François et Pierre GUY, DISTILLERIE PIERRE-GUY (25)

La dernière distillerie familiale du Haut-Doubs a contribué à la récente obtention d'une IGP pour l'Absinthe de Pontarlier. Et ce n'est pas un hasard, car cette distillerie perpétue un savoir-faire liquoriste acquis de père en fils depuis 130 ans ! La Distillerie Pierre-Guy produit des liqueurs aux plantes, parmi lesquelles le Pontarlier-Anis, l'Absinthe de Pontarlier et le Vert Sapin.

12

Vins du Jura et Franche-Comté

Emilie NOEL DOMAINE DE SAVIGNY (39)

C'est une véritable success-story que rencontre ce domaine jurassien. Le Domaine de Savigny excelle dans l'élaboration des Côtes de Jura blanc, rouge et rosé, mais aussi dans le Crémant du Jura et le Château-Châlon AOC. Ils sont récompensés d'un 3^{ème} Prix d'Excellence consécutif.

13

Vins d'Alsace

Cyrille et Sophie EHRART, VIGNOBLES HENRI EHRART (68)

La maison EHRART a été fondée par Henri Ehrart dans les années 70'. Ses enfants Cyrille et Sophie, accompagnés de l'œnologue Laurence Schatz, poursuivent avec ambition et une belle énergie, cette histoire familiale. C'est leur 3^{ème} Prix d'Excellence en cinq ans.

10

Vins de Bourgogne

Richard ROTTIERS et Amandine MARCHIVE, DOMAINE DES MALANDES (89)

Richard et sa sœur Amandine ont repris, de main de maître, le domaine auquel leur mère Lyne a consacré toute sa vie. Ils ont amorcé, il y a 2 ans, la conversion du domaine en agriculture biologique. Ils produisent de magnifiques Chablis, Chablis 1^{er} Cru et Chablis Grand Cru.

14

Vins de Champagne

Philippe CHARLEMAGNE, CHARLEMAGNE (51)

Philippe préside aux destinées de cette maison de champagne fondée en 1892, au cœur de la Côte des Blancs. Les vendanges sont 100% manuelles et la viticulture est certifiée « Haute Valeur Environnementale » depuis trois ans.

11

Charcuteries (sèches)

Arnaud SABATIER, CHARCUTERIES FERNAND DUSSERT (58)

Arnaud est issu d'une longue lignée de charcutiers dijonnais qui a bâti sa notoriété avec le jambon persillé de Bourgogne. En 2004, il a racheté l'entreprise Fernand Dussert, spécialisée dans la charcuterie sèche, avec la volonté d'en faire un fleuron du jambon sec. Pari gagné, puisqu'il collectionne les récompenses depuis qu'il participe au Concours Général Agricole.

15

Vins de Lorraine

Vincent LAROPPE, DOMAINE LAROPPE (54)

Vincent a reçu un deuxième prix consécutif, vingt ans après son père Marcel qui fit partie des rares lauréats de la première promotion du Prix d'Excellence en 2000 ! Une grande fierté et une juste récompense pour ce vigneron installé en Côtes.



SUD-OUEST

16

Bières

Sébastien COURTIN, BRASSERIE DU MARAIS POITEVIN (79)

Ancien commercial, Sébastien est devenu brasseur par passion. Installé au cœur du Parc Naturel Régional du Marais Poitevin, il élabore depuis 2014 ses bières artisanales Tête de Mule avec laquelle il décroche son 1^{er} Prix d'Excellence.

19

Mistelles

Olivier, Sylvie et Julien BARBOTIN, MAISON BARBOTIN (17)

Créée par les parents d'Olivier Barbotin, cette belle maison charentaise produit Cognacs et Pineau des Charentes dans la plus pure tradition. Cette belle histoire de famille se poursuivra avec Julien, leur fils qui perpétue la tradition familiale.

21

Volailles

Denis BORDES, RONCARD VOLAILLES (40)

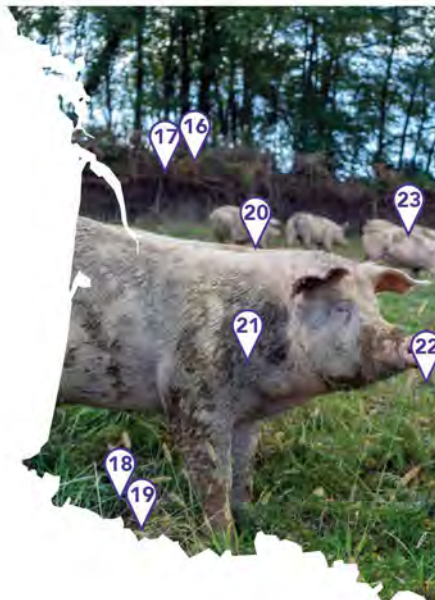
Aux portes des Landes et du Sud-Ouest, Ronsard Volailles démontre qu'on peut appartenir à un grand groupe et rester une entreprise à taille humaine, très impliquée dans la qualité et désormais dans le bio. Ronsard Volaille a reçu cette année son 3^{ème} prix d'Excellence en quatre ans.

17

Vins de Bordeaux

Dominique et Patrice OUGHOU, EARL OUGHOU-CHAVELARD (33)

Dominique et Patrice se sont installés en 1995 dans le Sud-Ouest. Leur vignoble engagé dans la démarche « Haute Valeur Environnementale » produit un magnifique Bordeaux Rouge AOC.



22

Produits issus de palmipèdes gras

Claude, David et Elian RUS, NORD AVEYRON PORCS (12)

Ayant débuté comme apprenti boucher dans son petit village d'Espalion en Aveyron, Claude a bâti un petit empire gourmand grâce à son savoir-faire et son esprit d'entreprise. Un deuxième Prix d'Excellence, dédié à ses deux fils.

18

Charcuteries (cuites)

Béñat PETIT, CONSERVERIE HOBERENA (64)

Hoberena signifie « le meilleur » en basque. Beñat est entré en 1997, comme apprenti dans cette conserverie. Dix ans plus tard, il en devient le propriétaire et développe des pâtés basques qui lui valent un très mérité Prix d'Excellence.

20

Vins Sud-Ouest

Catherine, Vianney et Cyprien d'HAUTEFEUILLE, CHÂTEAU LES SAINTONGERS (24)

La famille d'Hautefeuille est installée aux Saintongers depuis 1973, et mène de front culture céréalière et viticulture. La famille possède 2,5 hectares de vignes en AOC Côtes de Bergerac Rouge.

23

Viandes

Jean-Luc AUTHESSERRE, LES FERMIERES DU BAS ROUERGUE (12)

La coopérative des Fermiers du Bas-Rouergue regroupe une cinquantaine d'éleveurs produisant en Label Rouge « veau fermier d'Aveyron et du Ségala-IGP ». Elle est engagée dans la démarche Bleu Blanc Cœur depuis cinq ans, et illustre le succès d'une filière structurée qui mise depuis longtemps, sur la qualité et l'engagement collectif.

SUD-EST

24

Vins du Beaujolais

Loïc CONDEMINÉ, DOMAINE DES CHEVALIERS (69)

Dans la famille Condemine, on est vigneron... de père en fils depuis quatre générations sur la propriété de la famille Chevalier. Loïc est un habitué du Prix d'Excellence qu'il reçoit chaque année depuis 2017 pour son Brouilly AOP.

Produits Laitiers

Jean-Pierre, Françoise et Maxime VEYRAT-CHARVEILLON, FERME DE NANT BRUYANT (74)

La famille Veyrat-Charveillon est dans la transformation fromagère depuis trois générations. Son délicieux reblochon fermier AOP est affiné dans les caves de leur partenaire artisan affineur Joseph Paccard.

26

Vins de Savoie et Bugey
DOMAINE CHAPOT (73)

Le savoir-faire et le talent de Corinne et Philippe Chapot pour leurs vins de Savoie, notamment leur Apremont et leur Vin des Abysses, leur valent leur 3^{ème} Prix d'Excellence en quatre ans.

27

Vins de la Vallée du Rhône
Nicolas et Jean-Denis MAILLEFAUD, DOMAINE MAILLEFAUD (26)

Les 2 frères poursuivent avec engagement et conviction, le travail engagé par leurs parents. Leur magnifique Clairette de Die Tradition leur vaut leur 3^{ème} distinction.

29

Vins de Provence
Karine et Alexandre AUDINET, CHÂTEAU DE MARAVENNE (83)

Karine et Alexandre sont des néo-vignerons installés depuis 2009 dans le Var, où ils produisent un sublime Côte de Provence Bio. Ces anciens publicitaires parisiens ont totalement réinventé leur vie.



30

Vins Languedoc-Roussillon
David et Amélie LATHAM, CHÂTEAU SAINT ESTÈVE (11)

Après un séjour professionnel à l'étranger, Sylvie et Eric Latham ont acheté en 1984 le Château Saint Estève, et ont redonné vie à ce domaine. C'est désormais leurs enfants, David et Amélie qui président aux destinées de cette belle propriété dont le magnifique Corbières AOC leur offre aujourd'hui un 2^{ème} Prix d'Excellence.

31

Produits Oléicoles
Claire et Michel THOMASSOT, MOULIN À HUILE THOMASSOT (30)

Claire et Michel ont créé un véritable petit paradis de 1 500 oliviers, discrètement niché à l'écart du village de Verfeuil, dans le Gard. Chaque année, ils produisent leur huile d'olive au fruité vert caractéristique de l'AOP Nîmes.

28

Miels et Hydromels
Catherine et Marc LAVORIERO, RUCHERS DES OLIVIERS (06)

Installés à Sospel, au Sud du Parc du Mercantour, Catherine et Marc ont consacré de longues décennies à leur passionnant métier d'apiculteurs transhumants et récoltants.

TERRES INSULAIRES

32

Rhums et Punchs
Carine THIEFFRY et Franck TERRIEN, LA CASE DES SAVEURS (97)

Liquoristes guadeloupéens, Carine et Franck ont créé en 2013 sur les hauteurs de Pointe Noire, La Case des Saveurs - une fabrication artisanale de punchs, planteurs, schrubbs et rhums arrangés.



33

Vins de Corse
Etienne et Paul-Antoine SUZZONI, CLOS CULOMBU (20)

Ce domaine viticole de la famille Suzzoni est situé à Lumio, en AOC Corse Calvi. Un tiers de la superficie est dédiée à une viticulture certifiée Agriculture Biologique depuis 2013.

#ZOOM SUR LES FILIÈRES



#ZOOM SUR LE CIDRE



35 000 ha
de vergers de pommiers
(1/4 verger fruitier français)

9 000 ha
de variétés spécifiques
cidricoles

600 cidreries en activité
France

950 milliers d'hl
de production de cidre

250 000 t de récolte de
pomme à cidre



Sources : Unicid (Union Nationale
Interprofessionnelle Cidricole)
et La France agricole - 2017

Breuvage millénaire aux origines diverses et lointaines, le cidre est **une boisson de haute tradition française complexe à élaborer, aux multiples qualités organoleptiques**. Le cidre français a des atouts uniques : avec une matière première spécifique, la pomme à cidre, naturalité et complexité aromatique et un savoir-faire typique.

L'origine du cidre remonte à la nuit des temps bien que son lieu de naissance reste très flou. Ce « vin de pomme » apparaît déjà chez les hébreux, les romains et les grecs. Son apparition en France date du VI^e siècle mais c'est durant le Moyen-Âge avec l'apparition du pressoir que le cidre prend son essor. **Les techniques de production se perfectionnent et les volumes augmentent jusqu'au XIX^e siècle pour devenir le cidre que l'on connaît aujourd'hui.**

Un kilo de pommes correspond à un litre de cidre. Ce dernier est confectionné à partir de pommes dites « à cidre », qui diffèrent des pommes à croquer, dites « à couteau », notamment de par leur richesse en polyphénols. On dénombre de nombreuses variétés de pommes à cidre, regroupées en familles de saveurs dont les mélanges sont typiques d'une région ou d'un terroir. **Brut, doux, traditionnel ou encore rosé, le cidre possède de nombreuses nuances qui s'accordent à de multiples plats sucrés ou salés, chocolatés ou fruités, à base de poisson ou de viande...**

Avec 9 000 ha et 250 000 tonnes de fruits en moyenne chaque année, **la France est le plus grand verger spécialisé de fruits à cidre d'Europe**. On compte aujourd'hui plus de 15 000 acteurs produisant les pommes pour les 600 cidreries françaises. **La France produit chaque année environ 950 000 hectolitres de cidre, dont 130 000 hectolitres sont exportés**

principalement en Allemagne, Etats-Unis, Belgique, Angleterre et Japon.

Le bio devient une tendance forte en adéquation avec les des attentes croissantes des consommateurs en naturalité. L'objectif est d'atteindre 30% des vergers en bio (soit un triplement des surfaces en 2022).



Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 

- **Formation** : vendredi 29 novembre 2019 à Caen
- **Date de fin d'inscription pour les producteurs** : dimanche 15 décembre 2019
- **Date de la finale du Concours Cidres et Poirés** : mardi 25 février 2020
- **Nombre d'échantillons inscrits** : 223 (-3% vs 2019)

#ZOOM SUR LE WHISKY



1987 : première commercialisation d'un whisky produit en France

En 2000 :
100 000 bouteilles de whisky français vendues sur **90** millions de bouteilles vendues

En 2018 :
1 000 000 bouteilles de whisky français vendues sur **200** millions de bouteilles vendues

75 distilleries de whisky en activité en France

90 distilleries prévues fin 2020

87 marques sur le marché

Chiffre d'affaires :
35 millions d'euros (2018)

Sources : Fédération du Whisky de France



Le whisky peut être fier d'être tricolore et d'incarner aussi surprenant que cela peut l'être, le patrimoine et le savoir-faire français des brasseurs, distillateurs et des vigneron polycultivateurs... Spiritueux par excellence, le whisky est apparu en France à la fin de la Seconde Guerre Mondiale. Importé des États-Unis et du Royaume-Uni **dans les années 45-50, le whisky s'est imposé peu à peu en France.**

Connue depuis longtemps pour ses spiritueux d'exception tels que le Cognac, la Chartreuse ou encore le Calvados, **la France est aussi un territoire propice à la production de grands whiskies.** Fort de son savoir-faire en matière de céréales et plus particulièrement de l'orge (garanti sans OGM), **la France est le seul pays au monde à disposer sur son territoire de tous les éléments nécessaires à la fabrication du whisky : culture céréalière, distilleries et distillateurs, tonnelleries.** Elle maîtrise ainsi l'intégralité de la chaîne de production du whisky. Son autre particularité est que le cahier des charges lui permet de distiller du whisky à partir de n'importe quelle céréale cultivée en France.

Elle possède aujourd'hui **75 distilleries en activité** qui participent à la richesse et le succès du whisky français. Selon les estimations de la Fédération du Whisky de France, 90 distilleries seront en activité d'ici à fin 2020. **Toutes les régions de France sont productrices de whisky mais les deux plus importantes sont la Bretagne et l'Alsace,** riches d'un passé de brasseurs qui leur permet aujourd'hui d'être les leaders du whisky français.

En France, on dénombre **quatre catégories de producteurs** qui témoignent de la richesse et de la diversité du savoir-faire français :

- **Les distilleries qui ont intégré le whisky** à leur production en valorisant l'équipement existant
- **Les brasseurs**, experts en maltage et fermentation, qui se sont lancés dans la production de whisky
- **Les nouveaux arrivants**, qui démarrent de zéro mais regorgent d'idées novatrices
- **Les vigneron polycultivateurs** (céréales et vignes) qui décident de valoriser leurs céréales d'une nouvelle manière et de mettre à profit leur maîtrise de l'assemblage.

Sur cette diversité des savoirs et ses ressources agricoles, le whisky français offre une plus grande traçabilité et s'accorde en tous points avec les attentes des consommateurs en quête de typicité et d'originalité de leur région. **Le whisky français a donc de beaux jours devant lui.**

Nouveauté 2020

- Ouverture de la formation à la dégustation du Whisky.

Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

- **Formation** : vendredi 31 janvier 2020 à Paris
- **Date de fin d'inscription pour les producteurs** : dimanche 17 novembre 2019
- **Date de la finale du Concours Produits de la filière Whisky** : lundi 24 février 2020
- **Nombre d'échantillons inscrits** : 69 (+ 50% vs 2019)



1,8 million de tonnes
de volailles produites

La France est le **3^{ème}**
producteur de l'UE derrière
la Pologne et le Royaume-Uni

34 % de la production
exportée (volailles vivantes,
viandes et préparations)

1,17 milliard d'euros de chiffre
d'affaires à l'exportation en
2018 (hors génétique)

60 000 emplois directs et
14 000 éleveurs

Chiffres Conso

1^{ère} viande consommée
dans le monde

2^{ème} viande consommée
en France

27 kg de volaille
consommée par an
en France par habitant



Sources : FranceAgriMer.

La volaille est la première viande consommée au monde et la deuxième en France. Elle s'inscrit dans l'alimentation quotidienne et reste l'une des viandes favorites des tables françaises. De nombreuses espèces existent sur le marché reflétant la diversité de l'élevage français.

Les produits avicoles respectent des exigences strictes permettant d'obtenir des produits de qualité supérieure avec un bon rapport qualité/prix. Ces produits sont contrôlés à chaque stade de la production par un organisme certificateur indépendant agréé par les Pouvoirs Publics.

Les volailles françaises sont toutes élevées au sol, dans des bâtiments aux conditions d'hygiène contrôlées, où elles disposent de l'espace nécessaire pour circuler librement. Les volailles ont un accès constant à de l'eau fraîche et à des aliments qui concourent à une croissance harmonieuse.

Il existe 3 offres de qualité aux niveaux français et européen :

■ **Le Label Rouge**, le seul signe de qualité officiel qui garantit la qualité supérieure d'un produit. Le produit doit satisfaire des exigences importantes de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production et de son élaboration

■ **La mention Agriculture Biologique**, atteste qu'un produit est issu d'un mode de production soucieux de l'environnement. Il interdit les produits chimiques et de synthèse et veille au bien-être des animaux. Le logo Bio européen est obligatoire pour identifier ce mode de production, mais on peut également trouver le logo AB français, encore utilisé car plus connu des consommateurs

■ **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou en France l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** protégeant la dénomination d'un produit lié à une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Les seules AOP existantes en volailles sont les volailles de Bresse.

Nouveauté 2020

- Regroupement des concours « Volailles Abattues » et « Découpes de Volailles » dans un concours « Volailles ».
- Nouvelles sections « canard et canette de barbie » avec 2 sections : « cuisses » et « filets ».

Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

- **Formation** : samedi 18 janvier 2020
- **Date de fin d'inscription pour les producteurs** : dimanche 20 octobre 2019
- **Date de la finale du Concours Volailles** : samedi 22 février 2020
- **Nombre d'échantillons inscrits** : 151 (+ 31% vs 2019)

#ZOOM SUR LES FROMAGES



1 200 variétés
de fromages en France
.....

50 AOC laitières
françaises :
45 fromages
2 crèmes
2 beurres



1^{er} pays
exportateur dans le monde
.....

**La France est dans
le TOP 3** des producteurs
de fromages après
les États-Unis et l'Allemagne
.....

Joyau de la gastronomie et du savoir-faire français, le fromage est associé aux valeurs de diversité, de qualité et de goût. On compte près de 1 200 variétés dans l'hexagone révélant la typicité de leur terroir d'origine, la diversité des savoir-faire.

La filière est présente sur au moins 80 % du territoire français, à travers plus de 70 000 fermes laitières. La consommation annuelle est estimée aux environs de 24 kg par habitant et environ 95% des Français consomment du fromage. La France est aussi le premier exportateur de fromage dans le monde. La renommée des produits du terroir est à la fois un succès gastronomique et économique pour l'Hexagone.

Pâte dure, pâte molle, lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, persillé ou encore à fondue, il existe une multitude de variétés de fromages pour répondre à tous les goûts. Chaque variété par ses caractéristiques, saveurs, textures est autant de réponses de l'homme au climat, à la géographie et parfois à la géologie d'une région de production.

Les fromages AOP/AOC les plus commercialisés sont ceux au lait de vache (85,81 %), s'ensuivent les fromages au lait de brebis et au lait de chèvre.

Nouveauté 2020

• Nouvelles sections « Fromage à raclette de Savoie IGP », « Tommes de brebis », « Tommes de chèvres », « Yaourts au lait de vache sur lit de fruits rouges », « Yaourts au lait de brebis ferme nature ».

Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 

- **Formation** : jeudi 13 février 2020
 - **Date de fin d'inscription pour les producteurs** : dimanche 20 octobre 2019
 - **Date de la finale du Concours Produits Laitiers** : lundi 24 février 2020
 - **Nombre d'échantillons inscrits** : 1 557 (+ 8.8%) vs 2019
-

#ZOOM SUR LES HUÎTRES



La France : 1^{er} producteur et exportateur d'huîtres en Europe

La France : 1^{er} consommateur au monde d'huîtres

100 000 tonnes produites par an

+ 700M € de CA de production

+ 1,6M € de CA sur l'ensemble de la filière

4000 concessionnaires

14 000 ha de parcs

4 kg d'huîtres sont produites chaque seconde en France



Sources : Comité National de la Conchyliculture

Perles des océans, l'huître est un véritable trésor iodé du patrimoine gastronomique français. Depuis toujours, c'est un mets apprécié des amateurs de bonnes chairs à commencer par les Français, premiers consommateurs au monde d'huîtres (2 kg par an et par habitant). La France est le premier pays ostréicole d'Europe avec une production de près de 100 000 tonnes par an.

L'ostréiculture française se fonde principalement sur l'élevage de deux types d'huîtres :

- **Les plates** (« ostrea edulis ») présentes essentiellement en Bretagne et en Corse. Leur élevage était déjà connu par les Romains, initiateurs de leur introduction en France.

- **Les creuses** (« crassostrea gigas ») présentes sur tout le littoral français. Originaires du Japon, elles furent introduites en Europe dans les années 1970. C'est la variété la plus cultivée dans le monde et notamment en Europe de par ses facultés d'adaptation.

L'ostréiculteur se doit d'être minutieux et patient car la production est un travail de longue haleine : entre trois et quatre ans d'élevage. 100% naturel, l'élevage est réalisé en milieu ouvert, sans apport de nourritures, ni évidemment de médicaments etc. Véritable sentinelle de la qualité, l'huître participe au maintien d'une eau saine de par son mode d'alimentation.

Avec des valeurs nutritionnelles sans égales, ce trésor iodé est un aliment complet, tonique, riche en protéines et en saveurs, abondant en vitamines et minéraux, mais aussi

peu calorique (70 calories pour 8 huîtres environ). Forte d'une personnalité multiple grâce à la variété de ses crus et de ses terroirs marins, elle séduit les amateurs d'authenticité autant qu'elle peut susciter une créativité culinaire sans limite.



Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

- **Formation** : vendredi 8 novembre 2019 à Auray
- **Date de fin d'inscription pour les producteurs** : dimanche 15 décembre 2019
- **Date de la finale du Concours Produits Huîtres** : lundi 24 février 2020
- **Nombre d'échantillons inscrits** : 277 (-5% vs 2019)

#ZOOM SUR LE THYM IGP

CONCOURS EXPÉRIMENTAL



40 exploitations

180 tonnes
de volumes récoltés

80 tonnes de feuilles
sèches

100 tonnes de branches
fraîches



Le thym IGP fait l'objet d'un concours expérimental (sans palmarès) pour l'édition 2020 du Concours Général Agricole. Au cours de cette phase de tests seront ajustés et validés les protocoles de dégustation et de sélection pour un concours avec palmarès en 2021.

L'extension chaque année du Concours Général Agricole à de nouveaux produits témoigne de l'importance des médailles en faveur du développement économique des filières de production, notamment celles en émergence. Elle illustre également la proximité entre le Concours et les filières de production, permettant d'intéresser au Concours de nouvelles catégories, pour valoriser et soutenir les démarches de qualité.

Une IGP pour le Thym de Provence

L'UE a enregistré en février 2018 la dénomination « thym de Provence » au registre des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP). L'aire géographique IGP « Thym de Provence » s'étend sur 8 départements (Vaucluse, Bouches du Rhône, Gard, Alpes de Haute Provence, Ardèche, Var, Hautes Alpes, Drôme).

Depuis 1992, l'IGP assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique. Pour les fabricants, l'enregistrement de l'IGP garantit une protection de la dénomination « thym de Provence » sur tout le territoire de l'Union Européenne.

Plante vivace, le « thym de Provence » est cultivé en plein champ ou cueilli dans le milieu naturel. Il se distingue des autres thyms par la composition spécifique de son huile essentielle, riche en carvacrol. Historiquement, le thym était essentiellement consommé en Provence, pour ses qualités aromatiques mais aussi pour ses propriétés bactéricides utiles à la conservation de la viande.



Agenda

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 

- Date de la finale du Concours Expérimental du Thym : dimanche 23 février 2020
 - 10 concurrents
-



#BON À SAVOIR

LES DATES-CLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Première exposition universelle d'Agriculture organisée par Napoléon III avec le 1^{er} **Concours Universel d'Animaux Reproducteurs** au Palais de l'Industrie sur les Champs-Élysées.



Le Concours de Poissy est baptisée **Concours Général Agricole** (Palais de l'Industrie).



Création du Ministère de l'Agriculture auquel le **Concours Général Agricole** est rattaché.

1855

1868

1870

1875
1898

1881

Transfert du Concours National des Animaux de Boucherie de Poissy (bovins, ovins, porcins, volailles, grains et plantes fourragères et machines agricoles) à **Paris Porte de la Villette**.

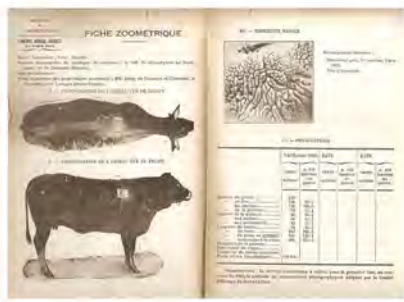
Création de plusieurs concours :

- produits : fruits secs, miels et cires, produits d'Algérie
- Horticulture
- Animaux : animaux reproducteurs mâles, chiens de bergers, caprins
- Instauration de récompenses (médailles et primes en espèces de 75 à 750 francs or).





- Concours des Vins
- Concours des animaux reproducteurs femelles.



Dernier Concours avant la guerre.



Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes.

1887

1893

1897

1939

1951

1959

1963

Concours des Cidres et poirés.

- Dernier Concours Général Agricole au Palais de l'Industrie
- Nouvelles sections : oiseaux de basse-cour, volaille abattues, beurres, fromages, produits agricoles divers, vins.

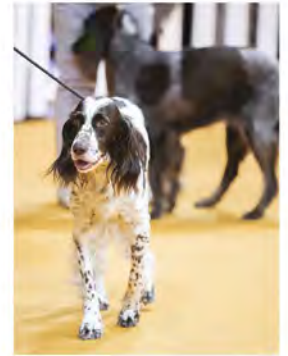
Reprise du Concours Général Agricole.

À l'initiative du Ministre de l'Agriculture, Edgar Pisani, création du Centre National des Expositions et Concours Agricoles (CENECA) qui devient co-proprétaire du Concours Général Agricole avec le Ministère de l'Agriculture.



Les méthodes d'évaluation des performances : le pesage lors du Concours de 1912. (Cl. Bibliothèque nationale)





Concours des Foie Gras.

Concours des Jeunes Professionnels du Vin.

Concours Piment d'Espelette.

Concours des Chiens.

1990

1996

1998

2000

2001

2002

2003

- Concours des Huîtres
- Concours Huile de Noix.

Création du **Prix d'Excellence**.

Concours des Bières.




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





Concours de la Vanille.



■ Concours des Viandes
■ Whisky.

Trophée National des Lycées Agricoles (créé en 2002) est cédé au Concours Général Agricole.



■ 20 ans du Prix d'Excellence en présence du Président de la République Emmanuel Macron
■ Concours Jeunes : Challenge Caprin Inter-Lycées
■ Concours des Pratiques Agro-écologiques : création de la nouvelle catégorie « Agrofloresterie ».

2006

2012

2013

2014

2015

2018

2020

■ Concours du Safran
■ Concours des Confitures.

Création du concours des Prairies Fleuries.

Entrée des chats au Concours des Animaux.



#AGENDA 2020

LE CALENDRIER DES FINALES PRODUITS ET VINS



Après des semaines, des mois, voici le moment très attendu des **finale**s du **Concours Général Agricole** et de la révélation du **Palmarès**.

Pendant 4 jours, du **22 au 25 février 2020**, les produits finalistes seront jugés à l'occasion du **Salon International de l'Agriculture**. Les lauréats seront annoncés chaque soir à l'issue de chaque finale.

JEUDI 16 JANVIER 2020

Produits :

- Viandes
- Charcuterie chaude

Résultats à partir du 22 février 2020

SAMEDI 22 FÉVRIER 2020

Produits : 9h30

- Volailles
- Mistelles
(Vins de liqueur & pommeaux)
- Produits issus de palmipèdes gras

Vins : 10h30

- Bordeaux
- Beaujolais
- Vallée du Rhône (départ. 07, 26 et 84)
- Savoie
- Centre et Pays de la Loire
(départ. 18, 37, 42, 44, 49, 63 et 86)
- Jura
- Alsace

DIMANCHE 23 FÉVRIER 2020

Produits : 9h30

- Produits oléicoles
- Charcuterie
- Huile de noix
- Concours Expérimental du Thym

Vins : 10h30

- Bourgogne
- Champagne
- Lorraine
- Provence (départ. 13 et 83)
- Corse
- Languedoc-Roussillon
- Sud-Ouest
(départ. 17, 24, 31, 32, 46, 47, 64 et 81)

LUNDI 24 FÉVRIER 2020

Produits : 9h30

- Bières
- Eaux-de-vie
(incluant Cognac, Armagnac et Whisky)
- Produits de l'aquaculture
(huîtres, truites, rillettes de carpes...)

Produits laitiers : 10h30

-

MARDI 25 FÉVRIER 2020

Produits : 9h30

- Jus de fruits
- Cidres et Poirés
- Épices (safran, vanille, piment d'Espelette) et chocolat
- Rhums et punches
- Apéritifs
- Confitures
- Produits apicoles

#INFOS PRATIQUES



Produits & Vins

Du 22 février au 25 février 2020
Pavillon 7.2



Les partenaires du Concours Général Agricole - Produits & Vins

Partenaires institutionnels

- APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture).
- Conseils Régionaux.
- Crédit Agricole.
- Délégation Ministérielle aux Outre-Mer.
- France AgriMer.
- INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).
- OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).
- ODG (Organismes de Défense et de Gestion).
- Services de l'État (DGCCRF, DRAAF, DDT, DPPP75...).

Partenaires sectoriels

- ACARHUM.
- ACR - Association des cacaoculteurs de la Réunion.
- ADEPALE (Association Des Entreprises de Produit Alimentaires Elaborés).
- France Olive.
- Association Cacao Péi.
- AVA (Association des Viticulteurs d'Alsace).
- BNIA (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac).
- Brasseurs de France.

- Comité National et Comités Régionaux de Conchyliculture.
- Compagnie des Courtiers Jurés Experts Piqueurs de Vins de Paris.
- CNAOC (Confédération Nationale des producteurs de vins et eaux de vie de vin à Appellations d'Origine Contrôlées).
- CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières).
- CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière).
- Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture (CIPA).
- CPPARM (Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales).
- Fédération Française d'Aquaculture.
- Fédération Française des Vins d'Apéritif.
- FICT (Fédération française des Industriels Charcutiers Traiteurs et transformateurs de viandes).
- Fil Rouge.
- FNIL/ATLA (Fédération Nationale des Industries Laitières).
- Fromagers de France.
- IDELE - Institut de l'Élevage.
- IFIP (Institut Technique de Recherche et de Développement de la Filière Porcine).
- PARM (Pôle Agroressources et de recherche de Martinique).
- Profession Safran.

- Spiridom.
- Syndicat National d'Apiculture.
- Syndicat National des Brasseurs Indépendants.
- Syndifrais.
- UGVC (Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac).
- UNIJUS (Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits).
- VALCACO ((Association des producteurs de cacao de Martinique).

Partenaires de formation des futurs professionnels

- AgroParisTech (78).
- CE3P - École des Techniques de l'Image (94).
- Ceproc.
- DGER (Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche) - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- École Hôtelière de Paris.
- École Professionnelle de la Boucherie de Paris.
- Erasmus.
- Lycée Agricole Privé de Saint-Christophe (64).
- Vin et Société.



Tout le palmarès sur www.concours-general-agricole.fr

Contact Presse

Concours Général Agricole Produits & Vins



01 42 30 81 00

Laurence Fauchet - l.fauchet@rpca.fr - 06 20 67 67 15

Anne-Sophie Rocher - as.rocher@rpca.fr - 06 31 17 65 91

Eugénie Andrearczyk - E.Andrearczyk@rpca.fr

Propriété de



Mise en œuvre par



En partenariat avec

