

Edition 2023



Concours Général Agricole : Plus de 150 ans d'histoire !

La vitrine de l'Excellence de la génétique
et de la Gastronomie française !



© Patrick Domeyne



© Patrick Domeyne



© Valdinotix



© Patrick Domeyne



© Patrick Domeyne



© Patrick Domeyne

Le Concours Général Agricole : acteur de territoire, ambassadeur de nos terroirs

Initié en 1843 avec le concours de Poissy, le Concours Général Agricole a été créé en 1870 pour sélectionner et primer les meilleurs produits du terroir français et animaux reproducteurs. Ce concours est copropriété du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du CENECA. Il constitue un événement dont la mission demeure pourtant d'une imparable modernité : être la vitrine de l'exceptionnelle biodiversité de la génétique et de la gastronomie française.

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole récompense le meilleur de l'élevage français et des produits du terroir. Il contribue aussi à la formation des futurs professionnels du monde agricole et agroalimentaire.

Le Concours des Animaux

Créé en 1870, c'est le plus ancien concours du Concours Général Agricole. Organisé par espèces et par races, il récompense les meilleurs animaux reproducteurs français. Les animaux sont rigoureusement sélectionnés par les organismes de sélection et par des associations d'éleveurs mandataires, avant d'être départagés par un jury constitué d'experts dans leur domaine. Le concours met en exergue l'exceptionnelle biodiversité génétique française. À cette occasion, les professionnels peuvent comparer leur production et multiplier les échanges sur les évolutions génétiques de leur filière.

Chiffres clés pour le Concours des animaux :

- 2 400 animaux présentés
- 8 espèces
- 352 races
- 1 289 éleveurs participants

Des chiffres qui donnent le tournis

- près de 2 057 jurés professionnels ;
- 3 535 jurés consommateurs ;
- 20 257 produits et vins inscrits ;
- 5 123 produits et vins médaillés

Les Concours Jeunes

Pour contribuer à la formation des futurs professionnels de l'agroalimentaire, 6 compétitions sont dédiées :

- Concours de Jugement d'Animaux par les Jeunes
- Trophée International de l'Enseignement Agricole
- Challenge Equi-Trait-Jeunes
- Challenge Caprin Inter-Lycées
- Concours des Jeunes Professionnels du Vin
- Concours des Jeunes Jurés des Pratiques Agro-Ecologiques

Ces compétitions sont composées d'épreuves de mises en situations professionnelles. Leur mission pédagogique permet à la nouvelle génération, qui se destine aux métiers du monde agroalimentaire, de se tester et de se challenger.

Dans une ambiance cordiale, stimulante et fédératrice, ces rendez-vous apportent aux équipes pédagogiques des supports pratiques et structurants favorables à l'acquisition des compétences professionnelles. Autant d'occasions de se former en direct avec, à la clef, une reconnaissance personnelle et une visibilité inédite pour les établissements.

Ces 6 concours, dédiés aux étudiants de l'enseignement agricole et hôtelier, mobilisent tous les ans plus de 11 000 jeunes, provenant d'environ 270 établissements. Sur les 780 finalistes, une centaine d'étudiants vient de l'étranger. Ils sont conçus et mis en œuvre sous la tutelle de la Direction Générale de l'Enseignement de la Recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre de projets pédagogiques.

Le concours des produits

Le Concours Général Agricole récompense le savoir-faire et l'excellence des produits et vins français à travers 35 catégories alimentaires. Il se révèle une exception française puisqu'il cumule tous les 1^{ers} prix : celui du plus ancien et du plus important concours de produits alimentaires, tant en nombre de produits.



Parmi le grand nombre de distinctions existantes, les médailles du Concours Général Agricole revêtent une attractivité particulière qui s'explique par la reconnaissance d'une sélection exigeante opérée selon des critères de qualité gustative des produits, de savoir-faire des producteurs et de réassurance sur l'origine et la provenance France des principaux ingrédients utilisés.

Ce concours est 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. Il permet de récompenser le savoir-faire des producteurs et de valoriser auprès des consommateurs une alimentation diversifiée, de qualité, issue des terroirs français.

- Les vins sont notés par les jurés sur la base de critères organoleptiques prédéfinis. La synthèse de leurs avis détermine l'attribution des médailles aux meilleurs vins.
- Les produits sont répartis en 20 catégories parmi lesquelles les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras, fleuron de la gastronomie française.

L'obtention d'une récompense au Concours Général Agricole offre également une visibilité médiatique au produit et/ou à l'agriculteur.

Des chiffres qui donnent le tournis

- 6 938 produits en compétition avec 1 680 produits médaillés : 549 médailles d'or, 740 médailles d'argent et 391 médailles de bronze.
- 7 480 produits vin en compétition avec 3 443 vins médaillés : 1 552 médailles d'or, 1 348 médailles d'argent et 543 médailles de bronze

LE PRIX D'EXCELLENCE

Le Prix d'Excellence a pour objectif de récompenser les producteurs pour les résultats qu'ils ont obtenus lors des 3 dernières sessions du Concours Général Agricole.

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 alors attribué par catégorie, en fonction 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 finalement attribué au producteur ayant obtenu le meilleur score dans sa catégorie.

Concours des Produits & Vins : 26 médailles remportées par les haut-Alpins en 2023 !

• CATÉGORIE APERITIFS - LIQUEURS

- LE PLANTIVORE - 05350 CHATEAU VILLE VIEILLE



Médaille de bronze pour la *Liqueur de Génépi*

- GUILLAUMETTE - 05260 SAINT-JEAN-SAINT-NICOLAS



Médaille d'argent pour le *Génépi dry*

• CATÉGORIE BIÈRES

- BRASSERIE LES GAILLARDS - 05800 AUBESSAGNE



Médaille d'argent pour le *Brassin d'Hiver*

• CATÉGORIE CHARCUTERIES

- SARL LAMORLETTE - 05200 EMBRUN



Médaille d'argent pour le *Fuseau des Alpes*

- LA SALAISON DES ECRINS - 05800 AUBESSAGNE



Médaille de bronze pour le *Saucisson au jambon*

- LA FERME DES TERROIRS - 05500 LA FARE EN CHAMPSAUR



Médaille d'or pour le *Saucisson sec*

• CATÉGORIE CONFITURES & CRÈMES

- LE PLANTIVORE - 05350 CHATEAU VILLE VIEILLE



Médaille de bronze pour la *Confiture de framboise*

- LA CONFISERIE ALPINE - PONT DU FOSSÉ - 05260 SAINT-JEAN-SAINT-NICOLAS



Médaille d'argent pour la *Confiture extra de framboise*



Médaille de bronze pour la *Confiture de quetsches*

• CATÉGORIE JUS DE FRUITS

- SAS QUINT - 05000 LA FREISSINOISE



Médaille d'argent pour le *Jus de pomme trouble bio*

• CATÉGORIE MIELS

- JOËL BOREL - 05000 GAP



Médaille d'argent pour le *Polyfloral clair*



- LE RUCHER DE SARRUCHET - 05230 MONTGARDIN



Médaille d'or pour le *Miel de lavande*

- APILAND - 05190 ROUSSET



Médaille d'argent pour le *Miel de lavande*



Médaille d'or pour le *Polyfloral ambré*

- TIRON GÉRALD - 05800 SAINT-FIRMIN



Médaille d'argent pour le *Miel de montagne foncé*

- DESVIGNES DAVID - 05130 PIEGUT



Médaille d'or pour le *Miel de lavande*

• CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

- FROMAGERIE EBRARD - 05260 CHABOTTES



Médaille d'or pour le *Yaourt de chèvre à la vanille*



Médaille de bronze pour la *Raclette à l'ail des ours*

- FROMAGERIE DE LA DURANCE - 05600 GUILLESTRE



Médaille d'or pour le *Bélicieux*



Médaille d'argent pour la *raclette à la truffe*



Médaille de bronze pour le *bleu du Queyras*

- FROMAGERIE DE CHÂTEAU-QUEYRAS - 05350 CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE



Médaille d'argent pour le *Bleu du Queyras*

• CATÉGORIE VINS

- DOMAINE DE TRESBAUDON - 05130 TALLARD



Médaille de bronze pour le *Rouge*

- CAVE DES HAUTES-VIGNES - 05130 VALSERRES



Médaille d'argent pour le *Rosé 2022*

• CATÉGORIE PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Médaille d'Or pour le **GAEC DE LA FERME DU BAYLE** (Réallon) de Marine GOURLAIN, au Concours général agricole des Pratiques Agro-Ecologiques dans la catégorie Prairies et Parcours/Fauche prioritaire de montagne. Un dossier porté par le Parc national des Ecrins et par la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes.

• CATÉGORIE ANIMAUX

- Médaille d'Or pour **M^{ME} PASCALE LATIL** (Guillestre) dans le groupe 4 CHAMPION FEMELLE (4CF) - Multi-Race - Race TECKEL NAIN POIL DUR



Le concours des Pratiques Agro-écologiques Prairies et Parcours

C'est le dernier-né des concours du Concours Général Agricole. Il 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.

Récompenser l'équilibre agro-écologique

Le concours récompense l'équilibre agro-écologique obtenu par les éleveurs sur leurs prairies. Il concerne tous les éleveurs qui valorisent des pâturages et des prairies de fauche non semées, riches en espèces, afin d'en tirer le meilleur profit dans l'alimentation des troupeaux.

Qu'est-ce que l'agro-écologie ?

L'agro-écologie est un ensemble de méthodes de production respectueuses de l'environnement renforçant l'autonomie des exploitations. C'est l'utilisation des ressources et mécanismes de la nature pour produire.

Valoriser la transformation locale et des produits de terroir de qualité

Le concours permet de communiquer sur le lien « qualité des prairies/qualité des produits » et favoriser la promotion et la commercialisation de produits sous signe de reconnaissance (AOP, IGP, Bio, marque Parc...).

Chiffres clés pour le concours des Pratiques Agro-écologiques :

- 47 territoires organisateurs
- 250 agriculteurs candidats
- 254 parcelles visitées
- 16 lauréats nationaux



- Médaille d'Or pour le **GAEC DE LA FERME DU BAYLE** (Réallon) de Marine GOURLAIN, au Concours Général Agricole des Pratiques Agro-Écologiques dans la catégorie Prairies et Parcours/Fauche prioritaire de montagne

La diversité floristique contribue à la production en élevage

D'une part car c'est un fourrage apprécié des animaux. Et d'autre part, elle contribue aussi à la qualité des paysages et à la préservation de la biodiversité, en favorisant la présence d'oiseaux, de reptiles, de petits mammifères et d'insectes, notamment ceux qui assurent la pollinisation (abeilles mellifères, pollinisateurs sauvages) et la protection naturelle des cultures. L'objectif du concours est de valoriser les prairies ayant le meilleur équilibre agro-écologique. Il faut être éleveur en activité pour pouvoir participer au concours.

L'évaluation de l'équilibre agro-écologique repose sur une méthode d'observation de la végétation simple construite avec l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Les jurys du concours évaluent la cohérence entre les propriétés agro-écologiques de la parcelle et son usage agricole.



Les valeurs portées par le concours

• Mettre en avant les agriculteurs qui produisent sur des prairies naturelles

Le concours permet la reconnaissance et la valorisation des pratiques et des savoir-faire qui témoignent d'un équilibre agro-écologique.

• Valoriser les pratiques agricoles qui s'appuient sur la biodiversité

La biodiversité observée dans les prairies naturelles et les parcours correspond à la richesse de la flore et de la faune régionale maintenue et gérée par les agriculteurs. Insectes, oiseaux, reptiles, batraciens ou petits mammifères sont abondants dans ces milieux qui méritent donc toute notre attention. La diversité floristique observée témoigne aussi de l'importance de ces surfaces pour leur qualité écologique.

• Faire reconnaître l'importance des pratiques d'élevage dans les territoires

Le concours met à l'honneur la diversité de l'élevage français. Les prairies ou les parcours trouvent leur place dans tous les systèmes d'élevage et sont appréciées par les éleveurs pour leur souplesse d'exploitation, l'appétence du fourrage ou encore leur apport pour la santé des animaux. Le concours veut favoriser l'appropriation conjointe de la notion d'équilibre agro-écologique des prairies et parcours par les acteurs des territoires.

• Relier la qualité environnementale et la qualité des produits

La richesse floristique des herbages agit sur les caractéristiques gustatives et nutritionnelles des produits (viande, fromage, miel...). Elle contribue ainsi à une production agricole de qualité. Le concours met à l'honneur le lien « qualité des prairies/qualité des produits » et favorise la promotion des produits des éleveurs récompensés.

• Promouvoir la notion de résultat dans les politiques publiques

Les exploitations mises en valeur via le concours, représentent des systèmes agricoles multi performants répondant aux enjeux actuels (sécurité alimentaire, production, biodiversité, eau, paysages...). Le concours souhaite ainsi favoriser la reconnaissance et la prise en compte des pratiques existantes répondant aux objectifs agro-écologiques des politiques publiques.



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024 : DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS

Concours Général Agricole - Porte de Versailles - Paris

Choisissez votre catégorie, créer votre espace et inscrivez-vous sur le site :

www.concours-general-agricole.fr

N'oubliez pas de télécharger l'appli mobile du CGA qui vous permet de trouver les producteurs médaillés à deux pas de chez vous et de recevoir les dernières actualités du CGA

Une manière intuitive de partager la passion du goût !

Application disponible dès à présent sur :



Pour en savoir plus : <https://we.tl/t-y0nevh98dy>

Contact :

Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes

Amandine CAMOIN - 06 80 67 66 79
amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr

Cassandra DOURLIN - 06 80 56 57 94
cassandra.dourlin@hautes-alpes.chambagri.fr

Isabelle MALFATTO - 07 89 20 47 42
isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr



COMEXPOSIUM

