



Edition 2024

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE PLUS DE 150 ANS D'HISTOIRE

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



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.

Sommaire

3	LE CONCOURS DES ANIMAUX	* Des chiffres qui donnent le tournis
3	LE CONCOURS JEUNES	- 7 233 jurés présents
4	LE CONCOURS DES PRODUITS	- 8 818 jurés convoqués
5	LE PRIX D'EXCELLENCE	- 7 278 produits présentés
8 à 10	LE PALMARÈS 2024	- 2 400 producteurs inscrits
		- 1 848 médailles



© P. Domeyne



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 :

- 2 507 animaux présentés
- 8 espèces
- 386 races
- 1 419 éleveurs

Le concours Jeunes

Pour contribuer à la formation des futurs professionnels de l'agroalimentaire, 7 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 ;
- Trophée canin inter-lycées.

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 7 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 français. Il se révèle une exception française puisqu'il cumule tous les 1ers 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 produits sont répartis en 19 catégories parmi lesquelles les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le fois gras, fleuron de la gastronomie française.

* Des chiffres qui donnent le tournis

- 7 278 produits en compétition avec 1 848 produits médaillés :
649 médailles d'or, 786 médailles d'argent et 413 médailles de bronze.

Le concours des vins

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. 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

- 13 061 vins en compétition avec 3 330 produits médaillés :
1 538 médailles d'or, 1 343 médailles d'argent et 449 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

Cette année il y a eu 37 lauréats du Prix d'Excellence.

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...).

La diversité floristique contribue à la production en élevage

- 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.



Le GAEC du Val d'Azur remporte la médaille d'or

Simon, François et Damien du GAEC du Val d'Azur à Arvieux ont décroché la médaille d'or au Concours Général des Pratiques Agro-Écologiques, en catégorie Prairies et Parcours/Fauche prioritaire de montagne.

La parcelle est située à 1 900 m d'altitude sur l'alpage de Catinat. Les prairies naturelles sont exploitées par les éleveurs en fonction de l'altitude et de l'orientation pour une fauche à la période optimale. Une parcelle de 2 ha, située dans une zone touristique (chemin de randonnées, domaine nordique...), originale dans cette zone géographique du fait de sa production et de sa fraîcheur, parfois pâturée à l'automne selon les besoins.

Des particularités naturelles préservées et travaillées par les trois éleveurs, conscients du rôle essentiel de cette terre d'altitude pour l'autonomie fourragère de l'exploitation mais aussi pour le maintien d'une biodiversité importante (près de 40 espèces de plantes) - dixit Patrick Domeyne.

Située dans une zone touristique (chemins de randonnées, domaine nordique, restaurant à proximité), la parcelle contribue à l'image d'une agriculture respectueuse de la biodiversité et à un paysage de grande qualité. Elle constitue une illustration concrète pour notre territoire des synergies possibles entre tourisme hivernal plutôt doux (ski de fond, absence de remontée mécanique) et milieux agricoles diversifiés offrant une production laitière de qualité.

* Chiffres clés pour le Concours des Pratiques Agro-écologiques :

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

46 médaillés Haut-Alpins

20 médailles en or, 19 en argent et 6 en bronze, les Hautes-Alpes ont fait « exploser » leur record de l'an dernier de 26 médailles, toutes catégories confondues. La qualité et la diversité des produits haut-alpins étaient au rendez-vous !

Félicitations à tous !

• Miels, hydromels

- **Borel Joël** - Les Lavandes-Place du Champsaur - 05000 Gap
🌿 Médaille d'or - Miel Polyforal clair
- **Le Rucher de Saruchet - Faure Joseph** - 05230 Montgardin
🌿 Médaille d'or - Miel de lavande, lavandin
🌿 Médaille de bronze - Miel Polyforal clair
🌿 Médaille de bronze - Miel de Montagne clair
- **Apiland** - 1 Rue des Tennis - Les Celliers - 05190 Rousset
🌿 Médaille d'or - Miel de Montagne
🌿 Médaille d'or - Miel de Lavande
🌿 Médaille d'argent - Miel des Alpes
- **Desvigne David** - Le Village - 05130 Piégut
🌿 Médaille d'or - Miel de lavande
- **Doremus Benoit** - 90 Route de la Broue - 05800 Saint-Firmin
🌿 Médaille d'or - Miel de lavande

• Jus de fruits et nectars

- **SAS Quint** - Quartier de Quint - 05000 La Freissinouse
🌿 Médaille d'argent - Jus de Pomme Bio
- **Gérard Beynet** - 150 St-Martin d'en Haut - 05300 Ventavon
🌿 Médaille d'or - Pur Jus de Pommes Fuji Bio
- **EARL Garçin** - Plan de Vitrolles - 05110 Vitrolles
🌿 Médaille d'or - Pur Jus de Pomme Bio



• Bières

- **Brasserie La Walpine** - 4 Rue de l'Estripa - 05260 St-Jean-St-Nicolas
🌿 Médaille d'argent - Hip Hip Hip IPA

• Apéritifs et Liqueurs

- **Le Plantivore** - 2571 Route du Queyras - 05350 Chateau Ville Vieille
🌿 Médaille d'argent - Liqueur de Baie de Genière
🌿 Médaille d'argent - Liqueur de Gentiane
🌿 Médaille d'argent - Limoncello Citron
- **Génépi Guillaumette** - Le Diamant - 05260 St-Jean-St-Nicolas
🍂 Médaille d'or - Liqueur de génépi Guillaumette

• Huiles de noix

- **GAEC du Prieuré** - Le Teront - 05150 Bruis
🍂 Médaille d'or - Huile de noix Valdinoix


• Confitures, crèmes et pâtes à tartiner

- **Le Plantivore** - 2571 Rte du Queyras - 05350 Chateau Ville Vieille
🍂 Médaille d'or - Confiture de fraise, Mara des bois
🌿 Médaille d'argent - Confiture de myrtille sauvage
🌿 Médaille d'argent - Confiture d'orange amère
🌿 Médaille d'argent - Confiture de framboise
🌿 Médaille d'argent - Confiture de lait du Queyra
🍂 Médaille de bronze - Confiture de mure sauvage
- **SARL La Capucine** - La Côte de Neffes - 05000 Neffes
🍂 Médaille de bronze - Confiture extra de framboises

• Charcuterie

- **La Salaison des Ecrins** - 490 Route de Sagnes - 05800 Aubessagne

 **Médaille d'or** - Saucisson à l'épaule « Le petit écrins »

 **Médaille d'argent** - Saucisson au jambon

- **La Salaison du Champsaur** - 1054 Route d'Orcières Merlette - 05500 St-Laurent du Cros


 **Médaille d'or** - Saucisson de Montagne le Fermier Haut Alpin

- **Les Délices de la Durance** - 1330 Avenue Pierre-Bernard Reymond - 05130 Tallard

 **Médaille de bronze** - Terrine de Campagne

• Produits laitiers

- **Sacré Willy** - 5 Rue Charles Nungesser - 05130 Tallard

 **Médaille d'or** - Crème au caramel

- **Fromagerie de Château Queyras** - 1941, Route du Queyras - 05350 Château-Ville-Vieille

 **Médaille d'argent** - Bleu du Queyras

- **Fromagerie de la Durance** - 501 Rue du Guil - 05600 Guillestre

 **Médaille d'or** - Raclette aux 3 Poivres

- **Ferme Pellegrin Family** - 228 Chemin du Sourcier - Les Payas - 05500 St-Bonnet en Champsaur

 **Médaille de bronze** - Tomme

- **SARL Fromagerie Ebrard** - Route d'Orcières - 05260 Chabottes

 **Médaille d'or** - Yaourt des Hautes-Alpes au lait de brebis

 **Médaille d'argent** - Raclette Chèvre du Champsaur

 **Médaille d'argent** - Yaourt au lait de Chèvre à la vanille

- **GAEC des Deux Bégüe** - 661 chemin de la Bégüe - 05400 Manteyer

 **Médaille d'argent** - Yaourt au lait de brebis ferme nature

• Viande

- La Coopérative Agneau Soleil et son partenaire d'aval Alpes

Provence Agneaux - 3 Allée des Chênes - 04200 Sisteron

🌿 Médaille d'argent - Agneau de l'Adret Label Rouge.

- Association Ciel d'Azur et SAS Dufour - 2 Rue Paul Aubert - 05000 Gap

🌿 Médaille d'argent : Agneau de Sisteron IGP Label Rouge

• Vins

- SARL Tresbaudon - Route de tresbaudon - 05130 Tallard

🍷 Médaille d'or - Rouge M de Manon 2022

🍷 Médaille d'or - Rosé Millésime 2023

🍷 Médaille d'or - Blanc viognier Millésime 2023

🌿 Médaille d'argent - Blanc Muscat de Tonin Millésime 2023

- La Cave des Hautes Vignes - 1, Chemin de la Grande Hauche - 05130 Valserrès

🌿 Médaille d'argent - Rouge Millésime 2023

• Concours animaux ovins Préalpes du Sud

- GAEC L'Agneau de Gaulent

103 Chemin du Clos des Rousses - 05310 Champcella

Challenge sanitaire Laine et Peau : 2^e Prix



• Concours animaux bovins Tarentaise

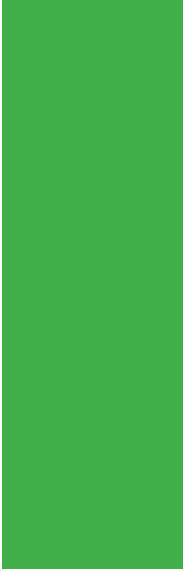
- GAEC du Val d'Azur

Clôt la Favière - 05500 Arvieux

Challenge National Racial :

🍷 Médaille de bronze





Brasserie La Walpine - © P. Domeyne



Salaison du Champsaur - © P. Domeyne



Les Délices de la Durance - © P. Domeyne



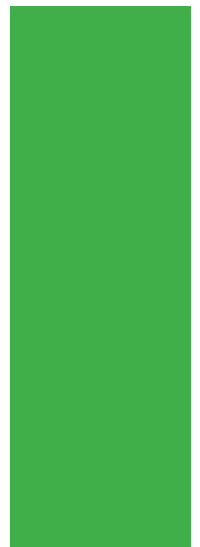
Fromagerie de la Durance - © P. Domeyne

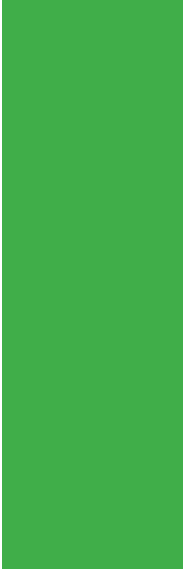


Sacré Willy - © P. Domeyne



Génépi Guillaumette - © P. Domeyne





Dufour SAS et l'Association Ciel d'Azur
© P. Domeyne



Domaine de Tresbaudon - © P. Domeyne



Apiland



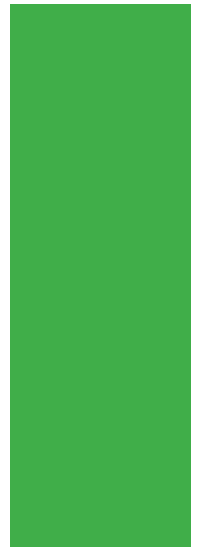
Fromagerie de Château Queyras
© P. Domeyne



EARL Garçin - Le Verger de Crigne



Ferme Pellegrin Family





Fromagerie Ebrard



Le Plantivore



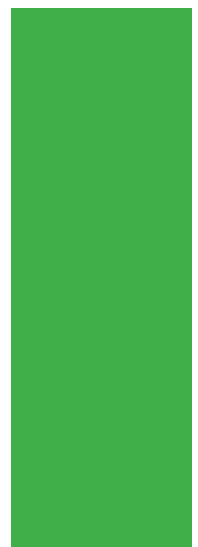
GAEC des Deux Begüe - La Bête des Alpes



GAEC du Prieuré - Valdinoix



Doremus Benoit



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025 : DU 22 FÉVRIER AU 2 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

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 sur :

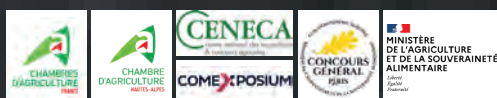


CHAMBRE D'AGRICULTURE DES HAUTES-ALPES

2 Rue Paul Aubert - 05010 Gap Cedex - 04 92 52 53 00
chambre05@hautes-alpes.chambagri.fr

www.chambre-agriculture05.fr

- Amandine CAMOIN - 06 80 67 66 79 - amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr
- Cassandra DOURLLEN - 06 80 56 57 94 - cassandra.dourlen@hautes-alpes.chambagri.fr
- Isabelle MALFATTO - 07 89 20 47 42 - isabelle.malfatto@hautes-alpes.chambagri.fr



Conception : Isabelle IUSPA - CA 05 - IPNS

Crédits photos : Patrick Domeyne - CA 05

Site Concours Général Agricole