



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE · 2025 ·

Célébrons le savoir-faire et l'engagement
des agriculteurs français
au Salon International de l'Agriculture !



SOMMAIRE

L'ÉDITO

Olivier Alleman, Commissaire Général

p.4

LE CGA

un concours ancré dans son temps

p.6

L'AMOUR DU GOÛT

entre transmission et convivialité

p.10

LES MÉDAILLES

une valeur sûre pour les Français

p.12

LE PRIX D'EXCELLENCE

une consécration

p.16

L'ENGAGEMENT DURABLE

le CGA relève le défi !

p.20

AGENDA 2025

une édition sous le signe de la gastronomie

p.22

INFORMATIONS PRATIQUES

p.29

PARTENAIRES

p.31

L'ÉDITO

Alors que **le Salon International de l'Agriculture** s'apprête à ouvrir ses portes, ayons à cœur de faire de cette 61^e édition la plus remarquable des vitrines du savoir-faire et de l'engagement des agriculteurs français !

Plus de 600 000 personnes ont parcouru les allées du Salon l'an passé, parmi elles un grand nombre d'élus, de décideurs publics, de journalistes. Profitons pleinement de cette incroyable capacité de mobilisation pour rappeler à tous la nécessité d'agir en faveur du monde agricole.

Depuis plus de 150 ans, **le Concours Général Agricole** s'emploie à valoriser l'excellence de nos terroirs à travers des produits d'exception, fruits du travail de femmes et d'hommes passionnés. Plus que jamais, nous sommes fiers de contribuer à la reconnaissance de leur engagement quotidien en faveur de la souveraineté alimentaire de notre pays !

La relation de confiance qui nous lie aux agriculteurs est l'un des fondements même du concours. Nous nous réjouissons donc, en 2025, du maintien global du nombre d'inscriptions, et ce malgré la situation économique du secteur, la multiplication des aléas climatiques, la crise sanitaire qui frappe les élevages...





Solidement ancré dans son époque, **le Concours Général Agricole** ne cesse d'innover afin de demeurer en phase avec l'évolution des préoccupations sociétales et des habitudes de consommation. Ainsi, il a engagé depuis quelques années un rééquilibrage vers le végétal, en adéquation avec le développement du flexitarisme : en atteste la création de nouvelles catégories dédiées au chou, au pain et bientôt aux pâtes.

Vecteur de transmission, le concours en a fait l'une de ses principales missions. L'engouement du public pour prendre part aux séminaires de formation et intégrer les différents jurys de sélection en tant que « juré consommateur » ne s'est jamais démenti : plus de 16 000 inscrits en 3 jours cette année ! Là encore, **le Concours Général Agricole** tend vers toujours davantage de représentativité : renforcement de la parité avec l'augmentation du nombre de femmes, de sa dimension intergénérationnelle en abaissant la moyenne d'âge...

Enfin, cette édition 2025 sera marquée par deux nouveautés qui nous mettent déjà l'eau à la bouche : le public pourra déguster sur place les produits récompensés au restaurant et au foodtruck **Les Médaillés**, ou repartir en se les procurant dans la boutique du même nom.

Au plaisir de tous vous retrouver pour célébrer ensemble nos agriculteurs !

Olivier ALLEMAN, Commissaire Général

LE CGA,

un concours ancré dans son temps

Peu de concours peuvent se targuer de plus de 150 ans d'existence, le Concours Général Agricole si !

Le secret de sa longévité ? Sa capacité à se renouveler pour demeurer, année après année, aux prises avec son époque.

Ainsi, une fois encore, le Concours Général Agricole (CGA) conjugue avec brio évolutions sociétales, attente des consommateurs et valorisation des produits... et des producteurs !



Le Concours Général Agricole, *reflet de la richesse et de la diversité de nos terroirs*

De l'Alsace aux côtes atlantiques, des plaines du nord de la France aux rives de la Méditerranée, sans oublier l'exotisme des territoires ultramarins, notre pays est connu à travers le monde entier pour la grande variété (et la beauté !) de ses paysages. Cette exceptionnelle diversité se retranscrit dans ses cultures agricoles variées et dans la richesse de notre gastronomie, fleuron de notre art de vivre.

Ce sont ces terroirs aux multiples visages que le Concours Général Agricole s'évertue inlassablement à mettre à l'honneur : telle est sa raison d'être. Preuve de cette volonté, le nombre de produits aptes à concourir augmente au fil des éditions.

Acteur engagé, le Concours Général Agricole œuvre concrètement à la promotion de l'excellence « à la française » :

- en soutenant le développement économique des filières de production en France et à l'international ;
- en encourageant les acteurs du secteur agroalimentaire français, éleveurs, producteurs et entreprises, dans leur engagement en faveur de la qualité ;
- en informant et en guidant les consommateurs et acheteurs professionnels dans leurs choix, grâce aux distinctions qu'il décerne (médailles et prix).

Le Concours Général Agricole 2024
en chiffres...

2 586
producteurs distingués

7 233
jurés lors des finales

20 311
produits et vins dégustés

5 178
produits et vins médaillés

Reconnaissance & Exigence:

deux piliers fondateurs

Institution reconnue, le Concours Général Agricole est porteur et garant d'un certain nombre de valeurs, parmi lesquelles : reconnaissance et exigence. Complémentaires, elles sont les deux facettes d'une même médaille.

La reconnaissance est l'essence même du concours.

La reconnaissance de la qualité des produits en lice bien sûr, et pas uniquement les lauréats ! Mais aussi la reconnaissance essentielle de l'engagement et du savoir-faire des producteurs : ces femmes et ces hommes qui vivent leur métier avec passion pour offrir le meilleur aux consommateurs.

Les producteurs à l'honneur

avec l'application CGA !



Lancée par le Concours Général Agricole, l'application **CGA** recense tous les produits et vins de l'année sur l'ensemble du territoire.

Elle offre aux Français, très attachés aux produits du terroir, une solution simple et ludique pour avoir accès aux meilleurs produits français et soutenir la consommation locale. Facile d'utilisation, l'application permet d'effectuer une recherche en fonction des types de produits, des préférences et de la localisation grâce à une carte interactive, une barre de recherche et des fiches de producteurs.



L'exigence en est le corollaire. Sans elle, il serait difficile de distinguer l'excellence. L'exigence des process de sélection, garante de la qualité des produits. L'exigence du respect le plus strict des règles du concours, gage d'un traitement égal pour tous. Mais aussi le haut niveau d'exigence prôné par le CGA et mis en œuvre par les agriculteurs, en ce qui concerne le respect de la terre et de l'animal, tout comme celui de l'environnement et de l'humain.

Un goût pour l'exigence que le Concours Général Agricole, investi dans les enjeux de transmission, se réjouit de retrouver parmi les jeunes agriculteurs, alors que se pose le défi du renouvellement des générations.

Rigueur & Transparence :

deux conditions sine qua non

Le Concours Général Agricole est soumis à un règlement annuel, approuvé par arrêté du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire que chacun peut consulter.

Il est mis en œuvre sous le contrôle des services de l'État (DDT/DDTM et DRAAF) pour garantir l'indépendance des différents processus de sélection.

Les nombreux producteurs et éleveurs participants sont ainsi départagés une première fois à l'occasion d'une phase de présélection (en fonction des catégories), âprement disputée, dans toutes les régions de France.

Les finales nationales des différents concours se tiennent ensuite traditionnellement lors du Salon International de l'Agriculture. À cette occasion, plus de **500 commissaires et commissaires adjoints bénévoles** sont mis à disposition par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et les Chambres d'Agriculture pour encadrer l'événement.



L'AMOUR DU GOÛT,

entre transmission et convivialité

Le Concours Général Agricole est également synonyme de partage et de transmission, avec les agriculteurs bien entendu, mais également avec les futurs jurés...

Devenir juré au CGA :

une opportunité à saisir !

Afin d'impliquer les consommateurs au maximum, le **Concours Général Agricole** offre à tous la possibilité de devenir juré... qu'il s'agisse des sélections en régions et même lors de la grande finale !

Ce faisant, il œuvre à une prise de conscience collective des enjeux durables du secteur agro-alimentaire (circuit court, origine et saisonnalité des produits notamment) et à la promotion d'une alimentation plus éthique, diversifiée et de qualité !



Apprentissage et convivialité :

des formations thématiques.

Afin de satisfaire au haut niveau d'exigence du Concours Général Agricole, les aspirants jurés peuvent participer à l'une des nombreuses formations proposées pour parfaire leurs compétences.

Ces formations à la dégustation, par type de produit, sont proposées à travers toute la France (10 formations ont été dispensées en régions, dans 10 villes différentes) et pour tous les niveaux, de l'initiation au perfectionnement.

L'objectif: affûter les palais pour que les jurés soient en mesure d'évaluer les produits qui leur seront proposés avec la plus grande intégrité et un socle élémentaire de connaissances !

En 2025, ce sont environ 800 jurés qui ont ainsi pu bénéficier du programme de formation du CGA dont l'offre ne cesse de s'étoffer au gré des nouveaux produits intégrant le concours.

Enfin, ces formations sont la promesse de belles rencontres et de moments d'une grande convivialité ! Des formations à la finale, à chacune de ses étapes, le Concours Général Agricole se fait vecteur de lien social.



LES MÉDAILLES,

une valeur sûre pour les Français

Le Concours Général Agricole met à l'honneur le travail de tous les agriculteurs participants.

Avec son process de sélection particulièrement exigeant, il fait figure de référence aux yeux des Français. Les lauréats reçoivent une reconnaissance méritée qui leur est souvent nécessaire, tant auprès de leurs pairs que du grand public. Grâce au CGA, ces femmes et ces hommes passionnés et engagés, dévoués à leur métier, bénéficient d'un surplus de considération qui leur fait souvent défaut.

Par ailleurs, l'obtention d'une médaille au Concours Général Agricole, qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, est la garantie de retombées économiques considérables pour les lauréats: on observe en moyenne une hausse des ventes de leurs produits de 18 à 40%.

Quatre compétitions historiques

Les prétendants aux « feuilles de chêne » du Concours Général Agricole s'affrontent dans 4 types de concours distincts.

► 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 OS (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 2025:

2 448
animaux
présentés

8
espèces

360
races

1 515
éleveurs
participants

► Le Concours Produits & Vins

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.

Nouvelles sections au concours

- Concours Confitures : confiture de myrtille.
- Concours Viandes : taureau de Camargue.
- Concours Charcuterie : diots en charcuterie à pocher, pâtés/ terrine de campagne IGP Bretagne, saucisson sec d'Auvergne : séparation des produits de +/- 400gr.
- Concours Rhums et punches : modification des sections punches, ajout IG réunion.

Chiffres clés Produits et Vins

20 311

vins et produits
présentés en 2024

Représentants

5 225

producteurs

7 233

jurés présents en 2024

3 330

vins médaillés

(soit **1 538** médailles d'or,
1 343 médailles d'argent
et **449** médailles de bronze)
en 2024.

► Le Concours des Pratiques Agro-écologiques

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.

Chiffres clés 2024 :

61

territoires
organiseurs

192

parcelles
visitées

52

lauréats
locaux





► Les Concours Jeunes

Ces 7 concours, dédiés aux étudiants de l'enseignement agricole et hôtelier, mobilisent tous les ans **plus de 9 000 jeunes**, provenant d'environ 300 établissements. Sur l'ensemble des finalistes, une centaine d'étudiants viennent de l'étranger.

Ils sont conçus et mis en œuvre sous la tutelle de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire dans le cadre de projets pédagogiques.

► Le Concours de Jugement d'Animaux par les Jeunes (CJAJ)

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.

► Le Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA)

En mettant en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement agricole des filières de l'élevage, ce concours renforce les liens entre les établissements et les professionnels, et contribue à valoriser le métier d'éleveur.

► Le challenge Equi-Trait-Jeunes (ETJ)

Les futurs professionnels du monde agricole découvrent grâce à ce concours toute la modernité de l'utilisation des équidés de travail (chevaux de trait et ânes notamment).

► Le Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV)

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

► Le Concours des Jeunes Jurés des Pratiques Agro-écologiques (CJJPA)

Les élèves d'établissements d'enseignement agricole jouent le rôle d'experts du Concours Général Agricole des Pratiques Agro-écologiques sur des parcelles d'agriculteurs volontaires pour les accueillir. Ils sont jugés sur la qualité de l'évaluation de l'équilibre agro-écologique des parcelles étudiées et de la restitution aux agriculteurs.

► Le Challenge Caprin Inter-Lycées (CCIL)

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

► Le Trophée Canin Inter-Lycées (TCIL)

Le principe de ce concours consiste à promouvoir les établissements ayant une formation ou une spécialisation canine.

LE PRIX D'EXCELLENCE,

une consécration

Depuis plus de 20 ans, le Prix d'Excellence récompense les producteurs pour les résultats qu'ils ont obtenus lors des 3 dernières sessions du Concours Général Agricole.

À la différence des médailles, qui récompensent la qualité d'un produit pour une année donnée, le Prix d'Excellence atteste de la maîtrise exceptionnelle du savoir-faire d'un producteur et de sa régularité exemplaire, gages d'une production remarquable.



Comment sont attribués les Prix d'Excellence?

Seuls les producteurs dont les produits ont été médaillés lors des trois dernières éditions du concours peuvent prendre part à cette compétition.

Un nombre de points leur est alors attribué, par catégorie, en fonction des médailles obtenues, soit :

- **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 au cours des trois derniers concours.

Le Prix d'Excellence est finalement attribué au producteur ayant obtenu le meilleur score dans sa catégorie.

Le saviez-vous ?

Depuis 2024, les producteurs ont la possibilité d'apposer le logo du Prix d'Excellence sur leurs produits primés, conjointement à la médaille du CGA.



LES LAURÉATS DU PRIX D'EXCELLENCE 2025

Catégories – Produits et vins par régions

► AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

- EARL LA CAVE DU PRIEURÉ (73) – Vins Savoie-Bugey
- DOMAINE VERDIE SAS (26) – Vins Vallée-du-Rhône
- ROCHEBILLARD ET BLEIN SAS (42) – Charcuteries (salaisons sèches)

► BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

- JEAN-FRANÇOIS TRICHARD (71) – Vins Beaujolais
- EARL DOMAINE PETITOT JEAN ET FILS (21) – Vins Bourgogne
- EARL DOMAINE FRÉDÉRIC LORNET (39) – Vins Jura Franche-Comté
- MONTS ET TERROIRS – UCAFCO – FROMAGERIE DE BÔZIEUX (70)
– Produits laitiers (fromages)

► BRETAGNE

- ETS COURCOUX (22) – Cidre et poirés
- LA FERME DU BOSCHET SARL (35) – Jus de Fruit

► CENTRE-VAL DE LOIRE

- SARL CHARCUTERIE SÉBASTIEN DUBOURG (37)
– Charcuteries (cuites et à cuire)
- SARL L'ARÔM'ARRANGÉ (37) – Rhums et Punchs

► CORSE

- DOMAINE FIUMICICOLI – SCEA TERRA CORSA (20) – Vins Corse

► GRAND EST

- EARL NICOLLET GÉRARD ET FILS (68) – Vins Alsace
- EARL WALCZAK PÈRE ET FILS (10) – Vins Champagne
- DOMAINE RÉGINA (54) – Vins Lorraine

► NORMANDIE

- FROMAGERIE RÉO (50) – Produits laitiers (beurres, crèmes)



► ÎLE-DE-FRANCE

- SAS DISTILLERIE D'ISLE DE FRANCE (77) – *Eaux de Vie*

► NOUVELLE-AQUITAINE

- SA CHÂTEAU FONTAINE SAINT-CRIC (33) – *Vins Bordeaux*
- DISTILLERIE MERLET ET FILS SAS (17) – *Apéritifs*
- EARL FERME DE GAGNET (47) – *Mistelles*
- SCEA DU HAUT POUYET (40) – *Palmipèdes gras (rillettes et magrets séchés)*
- SARL LE CANARD CHEZ DEGERT (40) – *Volailles*
- LAITERIE FROMAGERIE DUROUX SARL (19) – *Produits laitiers (affineurs)*
- LAITERIE LES FAYES (87) – *Produits laitiers (fromages frais, desserts lactés)*

► OCCITANIE

- DOMAINE DE LA SENCHE (34) – *Vins Languedoc-Roussillon*
- BOZZI PASCAL DOMAINE DE LARROQUE (32) – *Vins Sud-Ouest*
- SAS MOULIN À HUILE CASTAGNÉ (46) – *Huiles de Noix*
- SARL RAMAJO FOIE GRAS (32) – *Palmipèdes gras (foies gras)*

► PAYS DE LA LOIRE

- GAEC MADELEINEAU PÈRE ET FILS (44) – *Vins Val-de-Loire et Centre*
- BRASSERIE LA CIBULLE (85) – *Bières*

► PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- SCEA DE CHAUVELIN DOMAINE LA GRAND'PIÈCE (83) – *Vins Provence Alpes-Côte d'Azur*
- LE PLANTIVORE (05) – *Confitures et Crèmes*
- DESVIGNE DAVID (05) – *Miels, Hydromels et Chouchens*
- EARL GIOL (83) – *Produits de l'Aquaculture (huîtres)*
- LES TRUITES DE L'ISLE SUR LA SORGUE (84) – *Produits de l'Aquaculture (truites)*
- DOMAINE DE VALDITON SNC (13) – *Produits Oléicoles*



L'ENGAGEMENT DURABLE :

le CGA relève le défi !

Aléas climatiques, difficultés économiques, crises sanitaires... voilà les enjeux auxquels sont confrontés les producteurs.

De leur côté, les consommateurs se montrent très attachés à leur terroir et de plus en plus attentifs à la traçabilité, au savoir-faire, au respect de l'environnement et du bien-être animal.

Acteur engagé, le Concours Général Agricole s'inscrit pleinement dans cette volonté durable, responsable et solidaire. Cet engagement se traduit concrètement par la mise en place de solutions innovantes.

Un matériel à faible impact environnemental

Le Concours Général Agricole s'engage à faciliter l'économie circulaire en utilisant **une solution lavable pour ses médailles autocollantes** (UPM Raflatrac SmartCircle™). L'usage de la colle lavable permet d'améliorer le recyclage des contenants en plastique (PET), ainsi que la réutilisation des bouteilles en verre, grâce au décollage de l'étiquette sans résidu. Une solution durable qui n'impacte pas les producteurs, puisque les médailles demeurent résistantes à l'humidité et aux liquides, au stockage au froid, à la condensation et à l'immersion dans la glace.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis plusieurs années, le **Concours Général Agricole travaille conjointement avec les équipes des Banques Alimentaires** pour la gestion des denrées alimentaires restantes sur les stands des exposants. 15 tonnes d'aliments ont ainsi été collectées en 2023, soit plusieurs milliers de repas.

Des produits dérivés plus responsables

Pour ses produits dérivés, le Concours Général Agricole a fait le choix du **100% fabriqué en France**.

Respect du bien-être animal

En complément des équipes vétérinaires présentes sur le Salon 24h/24, **un cabinet d'audit et de conseil est disponible afin d'améliorer les conditions d'accueil des animaux**. Par ailleurs, un comité d'éthique pour le bien-être animal a été mis en place afin de remonter les besoins des intervenants pendant le Salon et de pouvoir prendre des décisions rapides afin de réagir dans les meilleurs délais si besoin.

Dans un souci de confort, tous les boxes sont **tapissés de caoutchouc et adaptés à la taille de chaque animal**. L'alimentation des animaux est faite à base de foin de qualité et l'accès à l'eau est permanent. **Des périodes de repos ont également été instaurées avec des lumières moins fortes pendant une période minimum de 6 heures par jour.**

Pour leur sécurité et leur confort, le déplacement des animaux est organisé avec leurs éleveurs dans des couloirs éloignés des allées les plus fréquentées.

Enfin, comme chaque année, les visiteurs sont appelés à faire preuve de responsabilité et à respecter la signalétique concernant le bien-être animal.



2025, UNE ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA GASTRONOMIE !

À consommer sur place...

Cette année, on met les petits plats dans les grands... au sens propre comme au figuré ! Pour la première fois, le Concours Général Agricole propose aux visiteurs deux offres de restauration :

Le Foodtruck Les Médaillés :

(Pavillon 1 – Extérieur) Pour un petit « plaisir coupable » aux délicieux accents de « street food » ! Chacun pourra choisir parmi une large gamme de sandwiches, composés de produits médaillés en 2024.

Le Restaurant Les Médaillés :

Le Restaurant Les Médaillés (Pavillon 4) pour les amateurs de bonnes tables en quête d'une pause gourmande. Au menu : des plats gourmets et savoureux, cuisinés à partir de produits eux aussi médaillés en 2024. Les plus enthousiastes pourront également profiter de l'espace bar pour déguster un des cocktails (mais toujours avec modération !).

Informations pratiques :

Le Restaurant dispose d'un service de vente à emporter et livraison sur stand.

Possibilité de privatisation de l'espace Restaurant en soirée sur devis.

À emporter au domicile...

Grande nouvelle : la boutique Les Médaillés, absente depuis 2017, fait son grand retour !

L'opportunité pour ceux qui le souhaitent de prolonger leur expérience de visite au Salon International de l'Agriculture à la maison, en appréciant avec leurs proches l'excellence des produits récompensés par le Concours Général Agricole.

Les visiteurs se verront ainsi proposer une sélection de produits du terroir : charcuterie, foie gras, fromages, champagne... qui figurent également à la carte du restaurant. L'occasion pour ceux qui n'auraient pas eu la chance d'y déjeuner de découvrir les lauréats !

Enfin, les aficionados du Concours Général Agricole y trouveront un certain nombre de goodies aux couleurs du concours : sommelières, tabliers, verres... De quoi savourer les produits médaillés dans les meilleures conditions.

Située Pavillon 4 (stand 4D 180), la boutique s'installera juste en face du restaurant : impossible de la rater.



UNE NOUVELLE VITRINE POUR NOS PRODUITS !

Après le Salon International de l'Agriculture, le Concours Général Agricole ouvrira son premier pop-up store du 4 au 29 mars prochains à la Maison Élysée, 88 rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris.

A la fois lieu d'exposition, salon de thé et magasin de souvenirs, cet espace hybride de 650 m² a ouvert ses portes en juillet 2024 à l'initiative de la Présidence de la République afin de valoriser l'excellence du savoir-faire « made in France ».

Une sélection de produits médaillés 2025 y sera proposée à la vente : charcuterie, fromages, foie gras...

Enfin, les visiteurs pourront également y rencontrer les producteurs lauréats à travers un certain nombre d'animations.

Informations pratiques:

Jours et horaires d'ouverture:
du mardi au samedi, de 11h à 18h30

Accès libre et gratuit

Pour plus d'informations:
<https://www.elysee.fr/maison-elysee>



AGENDA 2025

Calendrier des finales

PRODUITS ET VINS

SAMEDI 22 FÉVRIER – 9H30

Produits

Mistelles (vins de liqueur et pommeaux)
Produits issus de palmipèdes gras
Volailles

SAMEDI 22 FÉVRIER – 10H30

Vins

Alsace
Beaujolais
Bordeaux
Centre et Pays de la Loire
Jura
Savoie
Vallée du Rhône

DIMANCHE 23 FÉVRIER – 9H30

Produits

Charcuterie
Huile de Noix
Produits oléicoles

DIMANCHE 23 FÉVRIER – 10H30

Vins

Bourgogne
Champagne
Corse
Languedoc-Roussillon
Lorraine
Provence
Sud-Ouest

LUNDI 24 FÉVRIER – 9H30

Produits

Produits laitiers

LUNDI 24 FÉVRIER – 10H30

Produits

Bières
Eaux de vie (dont Cognac et Armagnac)

MARDI 24 FÉVRIER – 9H30

Produits

Apéritifs
Cidres et Poirés
Confitures
Epices
Jus de fruits
Produits apicoles
Produits de l'aquaculture
Rhums et punchs
Choucroute

ANIMAUX GRAND RING

SAMEDI 22 FÉVRIER 2025

09h00 - 19h00 — 20^{ème} Finale Nationale
des Ovinpiades des Jeunes Bergers

DIMANCHE 23 FÉVRIER 2024

09h30 - 10h00 — Présentation race Salers
10h00 - 10h30 — Présentation race Bazadaise
10h30 - 11h00 — Présentation race Limousine
11h00 - 14h00 — Concours race Charolaise
14h00 - 18h00 — Concours race Normande

LUNDI 24 FÉVRIER 2025

09h00 - 09h30 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Prim'Holstein
10h00 - 10h30 — Présentation race Salers
10h30 - 11h00 — Présentation race Gasconne
des Pyrénées
11h00 - 18h00 — Concours race Prim'Holstein

MARDI 25 FÉVRIER 2025

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race
Simmental
10h00 - 12h00 — Concours race Simmental
12h00 - 13h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race
Gasconne des Pyrénées
12h30 - 13h — Présentation race Brune
13h00 - 13h30 — Présentation Savoie Mont Blanc (races
Abondance et Tarentaise)
13h30 - 14h00 — Présentation des races du Vercors
(Villard-de-Lans et Cheval du Vercors de Barraquand)
14h00 - 14h30 — Présentation race Charolaise
14h30 - 15h30 — Présentation 4 races bovines locales
à petits effectifs (Ferrandaise, Nantaise, Lourdaise,
Saosnoise)

15h30 - 16h00 — Présentation race Aubrac
16h00 - 17h00 — Concours race Gasconne des Pyrénées
(animaux gras Label Rouge)
17h00 - 18h30 — Remise des médailles aux lauréats
du Concours Générale Agricole (catégories viandes
sous signes officiels de qualité)

MERCREDI 26 FÉVRIER 2025

10h00 - 10h30 — Présentation race Bazadaise
10h30 - 12h30 — Concours race Abondance
12h30 - 14h30 — Concours race Tarentaise
14h30 - 16h30 — Concours race Aubrac
16h30 - 18h30 — Concours race Salers

VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Parthenaise
10h00 - 12h30 — Concours race Parthenaise
12h30 - 14h00 — Concours race Brune
14h00 - 15h30 — Concours race Jersiaise
15h30 - 17h00 — Concours race Rouge des Prés
17h00 - 17h30 — Présentation race Limousine
17h30 - 18h00 — Présentation race Gasconne
des Pyrénées
18h00 - 18h30 — Présentation race Charolaise
18h30 - 19h00 — Présentation race Hérens

SAMEDI 1ER MARS 2025

09h00 - 13h00 — Concours race Montbéliarde
14h00 - 16h00 — Grand défilé
16h00 - 19h00 — Trophée International de
l'Enseignement Agricole (épreuve de présentation)

DIMANCHE 2 MARS 2025

09h00 - 13h30 — Trophée International de
l'Enseignement Agricole (épreuve de présentation)
14h00 - 16h00 — Remise des prix Trophée International
de l'Enseignement Agricole

ANIMAUX

RING DE PRÉSENTATION

SAMEDI 22 FÉVRIER 2025

12h00 - 12h30 — Présentation race Charolaise
12h30 - 13h00 — Présentation race Bazadaise
13h00 - 13h30 — Présentation race Villard-de-Lans
13h30 - 14h00 — Présentation race Hérens
14h00 - 14h30 — Présentation race Limousine
14h30 - 15h00 — Présentation race Salers
15h00 - 15h30 — Présentation race Charolaise
15h30 - 16h00 — Présentation race Bretonne Pie Noir
16h00 - 16h30 — Présentation race Parthenaise

DIMANCHE 23 FÉVRIER 2025

10h00 - 11h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Normande
11h00 - 11h30 — Présentation race Gasconne des Pyrénées
11h30 - 12h00 — Présentation race Aubrac
12h00 - 12h30 — Présentation race Limousine
12h30 - 13h00 — Présentation race Villard-de-Lans
13h00 - 14h30 — Concours race Pie Rouge
14h30 - 15h00 — Présentation race Bretonne Pie Noir
15h00 - 15h30 — Présentation races bovines locales à petits effectifs (Ferrandaïse, Nantaise, Lourdaïse et Saosnoïse)
15h30 - 16h00 — Présentation race Brune
16h00 - 16h30 — Présentation race Jersiaïse

LUNDI 24 FÉVRIER 2025

09h30 - 10h00 — Présentation race Villard-de-Lans
10h00 - 10h30 — Présentation race Hérens
10h30 - 11h00 — Présentation race Aubrac
11h00 - 12h30 — Concours race Rouge Flamande
12h30 - 13h00 — Présentation race Salers
13h00 - 14h00 — Concours Qualités Bouchères race Limousine
14h00 - 16h30 — Vente aux enchères race Limousine Label Rouge
16h30 - 18h30 — Vente aux enchères race Blonde d'Aquitaine

MARDI 25 FÉVRIER 2025

09h00 - 10h30 — Présentation races aux ministres étrangers
10h30 - 11h00 — Présentation race Normande
11h00 - 12h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise
12h00 - 13h30 — Journée élevage Département du Nord
13h30 - 14h00 — Présentation race Rouge des Prés
14h00 - 14h30 — Présentation race Bretonne Pie Noir
14h30 - 15h00 — Présentation race Bazadaïse
15h00 - 15h30 — Présentation race Brune
15h30 - 16h00 — Présentation race Jersiaïse
16h00 - 16h30 — Présentation race Villard-de-Lans
16h30 - 17h00 — Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise
17h00 - 18h00 — Entraînement Trophée du Meilleur Pointeur Bovins Européens

MERCREDI 26 FÉVRIER 2025

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Abondance
10h00 - 11h00 — Trophée du Meilleur Pointeur Bovins Européens
11h00 - 12h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Aubrac
12h00 - 13h00 — Présentation race Bretonne Pie Noir
13h00 - 13h30 — Présentation race Gasconne des Pyrénées
13h30 - 19h00 — Trsophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

JEUDI 27 FÉVRIER 2025

09h00 - 09h30 — Présentation race Hérens
09h30 - 10h30 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaïse
10h30 - 11h30 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Blonde d'Aquitaine
11h30 - 13h30 — Concours race Blanc Bleu
13h30 - 14h00 — Présentation race Villard-de-Lans
14h00 - 14h30 — Présentation races bovines locales à petits effectifs (Ferrandaïse, Nantaise, Lourdaïse et Saosnoïse)
14h30 - 19h00 — Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Brune

10h00 - 11h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race Rouge
des Prés

11h00 - 11h30 — Présentation race Bretonne Pie Noir

11h30 - 12h00 — Présentation race Aubrac

12h00 - 12h30 — Présentation race Salers

12h30 - 13h00 — Présentation race Villard-de-Lans

13h00 - 13h30 — Présentation race Normande

13h30 - 14h00 — Présentation races bovines locales à petits
effectifs (Ferrandaise, Nantaise, Lourdaise et Saosnoise)

14h00 - 19h00 — Trophée International de l'Enseignement
Agricole (épreuve de manipulation)

SAMEDI 1ER MARS 2025

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race
Montbéliarde

10h00 - 10h30 — Présentation race Villard-de-Lans

10h30 - 11h00 — Présentation race Aubrac

11h00 - 11h30 — Présentation race Charolaise

11h30 - 12h00 — Présentation race Gasconne des Pyrénées

12h00 - 12h30 — Présentation race Limousine

12h30 - 13h00 — Présentation race Bazadaise

16h30 - 17h00 — Présentation race Hérens



INFORMATIONS PRATIQUES

**1, PLACE DE LA PORTE DE VERSAILLES
75015 PARIS**

HORAIRES D'OUVERTURE

Du samedi 22 février 2025
au dimanche 2 mars 2025
de 9h à 19h

MOYENS DE TRANSPORTS

EN MÉTRO

M **12** — Porte de Versailles M **8** — Balard

EN TRAMWAY

Lignes **2** et **3** — Porte de Versailles

EN BUS

Lignes **39** et **80** — Porte de Versailles



NOS PARTENAIRES





CONTACTS PRESSE — AGENCE ØCONNECTION

Bureau du Concours Général Agricole
au service presse du Salon International de l'Agriculture Hall 2.2

Anne-Marie Boyault – 06 89 28 42 29

Julia Philippe-Brutin – 06 03 63 06 03

Victoire Chatel – 06 45 65 81 00

Maëlle Driencourt – 06 38 64 78 94

Charlotte Oulès – 06 63 16 20 48

cga@oconnection.fr