



Le 14 Mars 2024

Les produits audois récompensés au 132^e Concours Général Agricole de Paris

Le Concours Général Agricole (CGA) est un concours Français encourageant et valorisant les filières agroalimentaires Françaises. Les dégustations finales et les remises des prix des animaux se déroulent tous les ans au Salon international de l'agriculture à Paris.

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.

Le concours Produits et Vins – Plus de 20 000 produits goûtés et jugés à l'aveugle

Ce concours est réservé aux professionnels et 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 19 catégories parmi lesquelles les produits oléicoles, apicoles, laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras, fleuron de la gastronomie française.

Plus de 5 000 jurés professionnels et amateurs

Les jurés du Concours Général Agricole sont des professionnels, consommateurs éclairés et épicuriens avertis. L'organisation du concours propose aux futurs jurés des formations à l'analyse sensorielle.

Plus d'informations : <https://www.concours-general-agricole.fr/devenir-jure>

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude
Maryline PLANCHE
maryline.planche@aude.chambagri.fr
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr





Communiqué de presse

170 médailles pour les produits audois !

- Les vins et produits des catégories vins, produits oléicoles, apicoles et ostréicoles totalisent **170 médailles pour le Concours Général Agricole 2024 : 100 Or, 61 Argent, 9 Bronze**
 - La **Coopérative l'Oulibo** a remporté 7 médailles pour ses huiles d'olives et olives.
 - La **Miellerie des Clauses** a été récompensée pour ses hydromels doux et sec.
 - Trois ostréiculteurs de Leucate ont obtenu des distinctions pour les huîtres creuses du Bassin Méditerranéen : **Chez Jo, Face d'huîtres et Vincent Boniface**.
- Les **appellations audoises** ont bien représenté le terroir audois avec **158 médailles**.

Pour le **concours des animaux**, c'est le bœuf Palmier de l'élevage de **Daniel Palop à Véraza** qui a remporté le **3^{ème} prix dans la catégorie Bœuf Gras Label Rouge race Gasconne des Pyrénées**.

Remise des médailles à Prom'Aude

La **remise des médailles** aux lauréats du Concours Général Agricole de Paris se fera à l'occasion de **Prom'Aude** à Lézignan-Corbières le **Samedi 18 Mai 2024**.

Retrouvez tous les résultats des produits audois sur :

<https://palmares.concours-general-agricole.fr/>

Contact évènement

Jeanne BARREDA

Conseillère promotion et valorisation des produits agricoles

04.68.11.79.42 - 06.84.54.64.77

jeanne.barreda@aude.chambagri.fr

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude

Maryline PLANCHE

maryline.planche@aude.chambagri.fr

04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr





Témoignages

Emilie Verdale, Château de St Eutrope, St Laurent de la Cabrerisse **2 médailles d'Or, 1 médaille d'Argent, 1 médaille de Bronze**

« On présente nos vins depuis plusieurs années maintenant car pour nous l'obtention de médailles est synonyme de reconnaissance pour tout le travail accompli durant l'année. Au-delà de la reconnaissance, les produits médaillés sont un "gage de qualité" pour les clients, les médailles apportent ainsi un aspect rassurant pour le consommateur. Nous nous remettons sans cesse en question et la présentation des vins au concours va aussi dans ce sens puisque cela nous permet d'avoir des retours immédiats sur les profils de nos vins. Cela peut ainsi nous faire retravailler nos "recettes" ou même réfléchir à de nouveaux produits. Nous avons déjà eu des médailles au CGA mais en revanche c'est la première fois que nous obtenons une médaille sur tous les produits présentés. Sur 4 vins présentés cette année, 4 ont obtenu une médaille »

Jean Bernard Gieules, Président de la Coopérative l'Oulibo à Bize-Minervois **6 médailles d'Or, 1 médaille d'Argent**

« Cela fait vingt ans que nous envoyons des échantillons à Paris pour le CGA. Et c'est la première année où l'huile d'olive AOP obtient la médaille d'or. C'est une vraie reconnaissance du travail des coopérateurs pour le travail accompli, notamment celui de la sélection en amont et en aval. Les médailles à Paris sont importantes pour notre coopérative car elles contribuent à valoriser son image et sa notoriété. Dès le lendemain de l'annonce des résultats, les gens viennent acheter les produits médaillés. Une médaille au CGA c'est 25% de plus en termes de vente et autant en termes de reconnaissance. C'est un moment important de l'année.»

Julie Gras-Calvet, ostréicultrice à Leucate, Chez Jo **Médaille d'Or**

« Nous avons participé au CGA en 2023 mais nos huîtres n'avaient pas reçu de médailles. Cette année, nous avons vraiment de belles huîtres avec un taux de chair plus important, certainement grâce à l'étang qui est plus riche. Nous avons connaissance des appréciations de la table des jurés et cette année ils ont mentionné « magnifique travail, parfait ». Nous sommes la troisième génération d'ostréiculteurs et nous participons au CGA pour avoir une distinction, mais on ne s'attendait pas avoir de l'or ! C'est une satisfaction personnelle et une belle reconnaissance du travail que l'on accomplit tout au long de l'année. Nous n'allons pas modifier notre façon de commercialiser car nous avons nos clients toute l'année mais cela nous permet de pouvoir parler de nos produits et à partir de Pâques, la médaille va nous permettre de faire venir de nouveaux clients. »

Contacts Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude
Maryline PLANCHE
maryline.planche@aude.chambagri.fr
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

www.aude.chambagri.fr

