



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE · 2024 ·

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



SOMMAIRE

L'ÉDITO

Olivier Alleman, Commissaire Général

p.6

LE CGA

un concours ancré dans son temps

p.8

L'AMOUR DU GOÛT

entre transmission et convivialité

p.12

LES MÉDAILLES

une valeur sûre pour les Français

p.14

LE PRIX D'EXCELLENCE

une consécration

p.18

L'ENGAGEMENT DURABLE

le CGA relève le défi !

p.22

AGENDA 2024

calendrier des finales

p.24

60^E ÉDITION DU SIA

une édition entre rétrospective et prospective

p.28

INFORMATIONS PRATIQUES

p.30

PARTENAIRES

p.31

L'ÉDITO

Face au cri de détresse poussé par les agriculteurs, il n'est désormais plus possible de détourner le regard. Mais si une réponse doit être apportée à leurs revendications économiques et normatives, le mal-être qui s'est emparé de la profession va bien au-delà de ces variables d'ajustement : les agriculteurs français souffrent d'un manque criant de considération.

Un diagnostic qui entre particulièrement en résonance avec la raison d'être du Concours Général Agricole. Que représente-t-il en effet, si ce n'est la reconnaissance de l'engagement quotidien de ces femmes et ces hommes, passionnés et rigoureux ? Les produits médaillés du CGA doivent leur excellence au travail et à l'implication de ces producteurs.

Avec 150 ans d'histoire derrière lui, le Concours Général Agricole est un symbole de pérennité. Une institution devenue une véritable référence aux yeux des Français. Cette longévité, il la doit à son haut niveau d'exigence, gage de confiance, et à sa capacité à demeurer ancré dans son époque.





L'exigence se traduit concrètement par la professionnalisation accrue des jurys et les contrôles effectués en points de vente : un cas unique pour un concours ! Ils sont un élément essentiel de réassurance à l'attention des consommateurs.

Par ailleurs, le concours s'adapte aux évolutions sociétales et à notre manière de consommer et de nous nourrir. Ainsi en 2024, de nouveaux concours centrés sur le végétal (fruits et légumes, céréales) vont venir étoffer les rangs du CGA : pour la première fois, des bières sans alcool vont pouvoir concourir ! Avec davantage de produits inscrits, la rigueur demeure plus que jamais essentielle.

Le succès du Concours Général Agricole ne se dément pas. Nous nous réjouissons en particulier de constater que les concours jeunes ne désemplassent pas ! C'est formidable, car ils sont le symbole de la vitalité du secteur et de l'appétence de nombreux jeunes en quête de sens pour cette si belle profession... N'abandonnons pas ces porteurs d'espoir !

Le Concours Général Agricole tient à saluer le travail remarquable accompli par ces femmes et ces hommes, de tous les territoires et de toutes les générations, auxquels nous devons tant.

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,

Reffet 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 2023,
en chiffres...

2 588
producteurs distingués

6 999
jurés lors des finales

14 418
produits et vins dégustés

5 123
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, depuis 2017, 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 9 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 2024, ce sont environ 900 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 et apporte à ses lauréats une véritable reconnaissance, 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 20 à 30 %.

Quatre compétitions historiques

Les prétendants aux « Feuilles de Chênes » 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 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 2024 :

2 980
animaux
présentés

8
espèces

329
races

1 477
éleveurs
participants

► 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 :

37	183	38
territoires organisateur	parcelles visitées	lauréats locaux

► 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 **19 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.



Chiffres clés

Produits et Vins

15 493

vins et produits
présentés en 2024

6 999

jurés présents en 2023

Représentant
4 916
producteurs

3 443
vins médaillés
(soit **1 552** médailles d'or,
1 348 médailles d'argent
et **543** médailles de bronze)
en 2023.



► Les Concours Jeunes

Ces 7 concours, dédiés aux étudiants de l'enseignement agricole et hôtelier, mobilisent tous les ans **plus de 7 000 jeunes**, provenant d'environ 300 établissements. Sur l'ensemble des 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 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 2024

Catégories – Produits et vins par régions

► AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Salaisons Du Velay (43) – Charcuteries (salaisons sèches)

Bergerie des 2 Savoie (73) – Fromages frais et fondus, yaourts, laits fermentés et desserts lactés

Fromagerie Bouchet (74) – Laitiers Affineurs

Stéphane Masson (73) – Fromages

Caves Carod (26) – Vins Vallée-du-Rhône

La Cave du Prieuré (73) – Vins Savoie-Bugey

► BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Trichard Jean-François (71) – Vins Beaujolais

Domaine Virot (71) – Vins Bourgogne

Domaine Frédéric Lambert (39) – Vins Jura-Franche-Comté

► BRETAGNE

Ets Courcoux (22) – Cidre et poirés

Le Guen Chaumard (22) – Produits de l'Aquaculture (huîtres)

Aïta (29) – Beurres, crème desserts lactés

► CENTRE-VAL DE LOIRE

La Microbrasserie de Chandres (28) – Bières

Charcuterie Sébastien Dubourg (37) – Charcuteries (cuites et à cuire)

► CORSE

Domaine Fiumicicoli – SCEA Terra Corsa (20) – Vins Corse

► GRAND EST

Nicollet Gérard et Fils (68) – Vins Alsace

Domaine Régina (54) – Vins Lorraine



► **GUYANE**

Rhums Saint-Maurice (97) – *Rhums et Punchs*

► **HAUTS-DE-FRANCE**

Bernard et Éric Figuet (02) – *Vins Champagne*

► **ÎLE-DE-FRANCE**

La Fabrique de Confitures (94) – *Confitures et Crèmes*

► **NOUVELLE-AQUITAINE**

La distillerie Merlet et Fils (17) – *Apéritif*

Moulin de la Veyssière (24) – *Huile de noix*

Arrivé Jean-Guy Et Bruno SAS (17) – *Mistelles*

La Ferme de Gagnet (47) – *Mistelles*

Cabannes Joël et Benoît (40) – *Rillettes et magrets séchés*

Barre Gentillot (33) – *Vins Bordeaux*

► **OCCITANIE**

Domaine du Grand Comte Baylac Michel (32) – *Eaux de vie*

La Drosera Gourmande (12) – *Foie Gras*

Le Moulin d'Uzès – Huilerie Richard (30) – *Produits Oléicoles*

La Gourmande Foie Gras Jacquin (46) – *Volailles*

Sabledoc (30) – *Vins Languedoc-Roussillon*

SCEA P Nouvel (81) – *Vins Sud-Ouest*

Les Vignerons du Haut Quercy / Les Coteaux de Glanes (46) – *Vins Sud-Ouest*

► **PAYS DE LA LOIRE**

Le Galichet (85) – *Jus de fruits*

Petard Bazile (44) – *Vins Val-de-Loire et Centre*

► **PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

Les Ruchers des Maures (83) – *Miels, hydromels et chouchens*

Domaine de l'Allamande (83) – *Vins Provence-Alpes-Côte d'Azur*



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 médaillons autocollants** (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 médaillons demeurent résistants 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. 12 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.



AGENDA 2024

Calendrier des finales

PRODUITS ET VINS

SAMEDI 24 FÉVRIER – 9H30

Produits

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

SAMEDI 24 FÉVRIER – 10H30

Vins

Bourgogne
Champagne
Corse
Languedoc-Roussillon
Lorraine
Provence
Sud-Ouest

DIMANCHE 25 FÉVRIER – 9H30

Produits

Charcuterie
Huile de Noix
Produits oléicoles

DIMANCHE 25 FÉVRIER – 10H30

Vins

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

LUNDI 26 FÉVRIER – 9H30

Produits

Bières
Eaux de vie (dont Cognac et Armagnac)

LUNDI 26 FÉVRIER – 10H30

Produits

Produits laitiers

MARDI 27 FÉVRIER – 9H30

Produits

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

ANIMAUX GRAND RING

SAMEDI 24 FÉVRIER 2024

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

DIMANCHE 25 FÉVRIER 2024

09h30 - 10h00 — Présentation race Salers
10h00 - 14h00 — Concours race Normande
14h00 - 17h00 — Concours race Charolaise
17h00 - 17h30 — Présentation race Limousine
17h30 - 18h00 — Présentation race Bazadaise

LUNDI 26 FÉVRIER 2024

09h00 - 09h30 — Trophée du Meilleur Pointeur de
Race Prim'Holstein
09h30 - 11h00 — Concours race Brune
11h00 - 18h00 — Concours race Prim'Holstein

MARDI 27 FÉVRIER 2024

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Simmental
10h00 - 12h00 — Concours race Simmental
12h00 - 12h30 — Présentation race Bazadaise
12h30 - 13h00 — Présentation race Brune
13h00 - 13h30 — Présentation race Jersiaise
13h30 - 14h30 — Présentation 6 races bovines locales
à petits effectifs (Béarnaise, Bretonne Pie Noir,
Bordelaise, Maraichine, Mirandaise, Saosnoise)
14h30 - 15h00 — Présentation race Charolaise
15h00 - 15h30 — Présentation race Aubrac
15h30 - 16h00 — Présentation des races du Vercors
(Villard de Lans et Cheval du Vercors de Barraquand)
16h00 - 16h30 — Présentation race Salers

17h30 - 18h30 — Remise des médailles aux lauréats du
Concours Générale Agricole (catégories **viandes sous
signes officiels de qualité**)

MERCREDI 28 FÉVRIER 2024

09h00 - 10h30 — Présentation 4 races Nouvelle
Aquitaine (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine,
Parthenaise)
10h30 - 12h30 — Concours race Tarentaise
12h30 - 14h30 — Concours race Abondance
14h30 - 16h30 — Concours race Aubrac
16h30 - 18h30 — Concours race Salers

JEUDI 29 FÉVRIER 2024

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de
Race Limousine
09h00 - 13h00 — Concours race Limousine
13h00 - 14h30 — Concours race Bazadaise
14h30 - 17h30 — Concours race Blonde d'Aquitaine
17h30 - 18h00 — Présentation race Salers

VENDREDI 1^{ER} MARS 2024

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Parthenaise
10h00 - 12h30 — Concours race Parthenaise
12h30 - 14h00 — Concours race Rouge des Prés
14h00 - 15h30 — Concours race Vosgienne
15h30 - 16h00 — Présentation race Charolaise
16h00 - 16h30 — Présentation race Bazadaise
16h30 - 17h00 — Présentation race Salers
17h00 - 17h30 — Présentation race Limousine

SAMEDI 2 MARS 2024

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

DIMANCHE 3 MARS 2024

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 24 FÉVRIER 2024

12h00 - 12h30 — Présentation race Bazadaise
13h00 - 13h30 — Présentation race Normande
13h30 - 14h00 — Présentation race Limousine
14h00 - 14h30 — Présentation race Villard-de-Lans
14h30 - 15h00 — Présentation race Hérens
15h00 - 15h30 — Présentation race Charolaise
15h30 - 16h00 — Présentation race Vosgienne
16h00 - 16h30 — Présentation race Aubrac
16h30 - 17h00 — Présentation race Salers

DIMANCHE 25 FÉVRIER 2024

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Normande
10h00 - 10h30 — Présentation race Aubrac
10h30 - 11h00 — Présentation races bovines locales à petits
effectifs (Maraîchine, Mirandaise, Saosnoise)
11h00 - 11h30 — Présentation race Gasconne

11h30 - 12h00 — Présentation race Bretonne Pie Noir
12h00 - 12h30 — Présentation race Limousine
12h30 - 13h00 — Présentation Savoie Mont Blanc
(races Abondance et Tarentaise)

13h00 - 14h30 — Concours race Pie Rouge
14h30 - 15h00 — Présentation race Jersiaise
15h00 - 15h30 — Présentation race Vosgienne
15h30 - 16h00 — Présentation race Hérens
16h00 - 16h30 — Présentation race Villard-de-Lans
16h30 - 17h00 — Présentation races bovines locales
à petits effectifs (Béarnaise, Bordelaise)

LUNDI 26 FÉVRIER 2024

09h00 - 09h30 — Présentation race Villard-de-Lans
09h30 - 10h00 — Présentation race Hérens
10h00 - 11h00 — Concours animaux gras Label Rouge Gasconne
des Pyrénées
11h00 - 12h30 — Concours race Rouge Flamande
12h30 - 13h30 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Brune
13h30 - 14h00 — Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Brune
14h00 - 16h30 — Vente aux enchères race Limousine
Label Rouge
16h30 - 18h30 — Vente aux enchères race Blonde d'Aquitaine

MARDI 27 FÉVRIER 2024

09h00 - 10h00 — Présentation races aux ministres étrangers
10h00 - 11h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race
Charolaise
11h00 - 12h00 — Trophée du Meilleur Pointeur de Race
Gasconne
12h00 - 13h30 — Journée élevage Département du Nord
13h30 - 14h00 — Présentation race Normande
14h00 - 14h30 — Présentation race Hérens
14h30 - 15h00 — Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Gasconne
15h30 - 16h00 — Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Charolaise
16h00 - 16h30 — Présentation race Vosgienne
16h30 - 17h00 — Présentation race Villard-de-Lans
17h00 - 18h00 — Entraînement Trophée du Meilleur Pointeur
Bovins Européens

MERCREDI 28 FÉVRIER 2024

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 races bovines locales
à petits effectifs (Maraîchine, Mirandaise, Saosnoise)

13h30 - 19h00 — Trophée International de l'Enseignement
Agricole (épreuve de manipulation)

JEUDI 29 FÉVRIER 2024

09h00 - 09h30 — Présentation race Vosgienne

09h30 - 10h30 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Bazadaise

10h30 - 11h30 — Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Blonde d'Aquitaine

11h30 - 13h30 — Concours race Blanc Bleu

13h30 - 14h00 — Présentation race Gasconne

14h00 - 14h30 — Présentation race Charolaise

14h30 - 19h00 — Trophée International
de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

VENDREDI 1^{ER} MARS 2024

09h00 - 10h00 — Trophée du Meilleur
Pointeur de Race Rouge des Prés

10h00 - 10h30 — Présentation race Jersiaise

10h30 - 11h00 — Présentation race Aubrac

11h00 - 11h30 — Présentation races bovines locales à petits
effectifs (Maraîchine, Mirandaise, Saosnoise)

11h30 - 12h00 — Présentation race Bretonne Pie Noir

12h00 - 12h30 — Présentation race Gasconne

12h30 - 13h00 — Présentation race Hérens

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

13h30 - 14h00 — Présentation race Brune

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

SAMEDI 2 MARS 2024

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

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

10h30 - 11h00 — Présentation race Charolaise

11h00 - 11h30 — Présentation race Hérens

11h30 - 12h00 — Présentation race Gasconne

12h00 - 12h30 — Présentation race Bazadaise

12h30 - 13h00 — Présentation race Limousine

16h30 - 17h00 — Présentation race Aubrac

17h00 - 17h30 — Présentation race Vosgienne

17h30 - 18h00 — Présentation race Normande

18h00 - 18h30 — Présentation races bovines locales
à petits effectifs (Béarnaise, Bordelaise)

60^{ÈME} ÉDITION

Une édition entre rétrospective et prospective

Le Concours Général Agricole se réjouit de participer à cette édition particulière marquante pour le Salon International de l'Agriculture. Cette pérennité est bien la preuve que cette rencontre du monde agricole et du grand public n'a rien perdu de son attrait jusqu'à se hisser au rang de rendez-vous incontournable !

Un succès dont il faut se féliciter, témoignage vivant de l'attachement sincère des Français pour leurs agriculteurs.

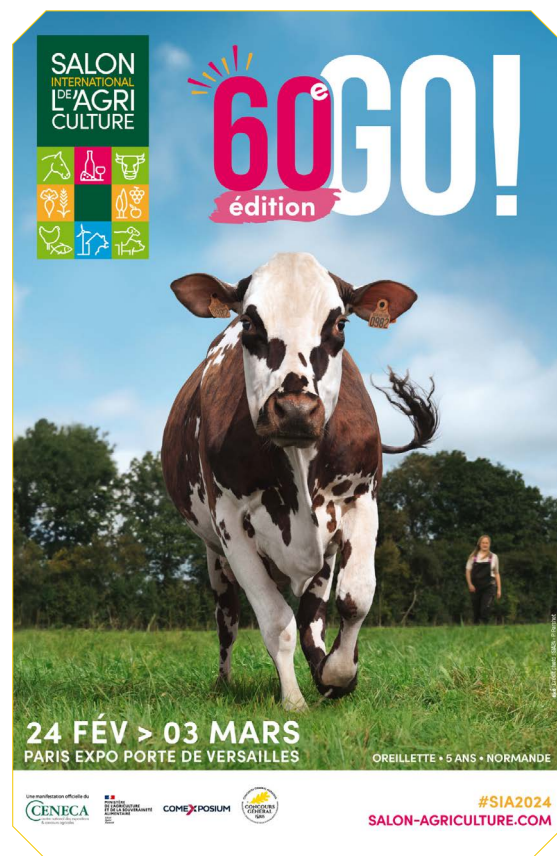
1964 - 2024

60^e édition du Salon International de l'Agriculture

Le Salon International de l'Agriculture célèbre sa 60^e édition le regard résolument porté vers l'avenir avec une large place laissée à la dimension humaine du Salon dans tous les événements prévus pour l'occasion : festivités, rencontres, hommages, spectacles...

En 2024, le Salon International de l'Agriculture va célébrer six décennies de passion, d'innovations et de rencontres entre agriculteurs, éleveurs, professionnels de l'agroalimentaire et passionnés du monde rural. Cette 60^e édition sera ainsi l'occasion de revenir sur l'évolution remarquable du Salon depuis ses débuts en 1964, et de célébrer celles et ceux qui font le Salon International de l'Agriculture depuis ses origines.

Créé pour être une vitrine des savoir-faire agricoles français, le Salon a su progresser avec son temps, s'adaptant aux transformations de la société et aux évolutions des attentes des exposants comme des visiteurs, tout en conservant son caractère authentique. C'est cette capacité à s'ancrer dans l'instant présent, année après année, qui a forgé la renommée du plus grand salon de France, considéré aujourd'hui par tous comme une institution nationale.



UNE ÉDITION ENTRE RÉTROSPECTIVE ET PROSPECTIVE

Les célébrations de la 60^e édition mêleront rétrospective, avec un grand nombre d'événements commémoratifs sur le salon et hors-les-murs (dont une grande exposition de photographies), festivités autour des animations dans les différents pavillons et allées, et prospective à travers de multiples présentations de la façon dont l'agriculture de demain se prépare aujourd'hui. L'innovation occupera évidemment une place de choix, illustrant comment les avancées technologiques peuvent soutenir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et au service des consommateurs. Les démonstrations de nouvelles approches et solutions agritech, ainsi que les pratiques agroécologiques permettront de souligner, par exemple, l'importance de conjuguer tradition et innovation pour relever les défis actuels.

« LES PLUS BELLES RENCONTRES SONT NATURELLES »

Les valeurs d'unité et de fraternité, ancrées dans l'ADN du Salon International de l'Agriculture dès ses origines, seront plus que jamais portées lors de cette 60^e édition dont le thème très évocateur est « Les plus belles rencontres sont naturelles ». Les visiteurs auront ainsi l'opportunité de découvrir comment les échanges entre les différentes parties prenantes de l'agriculture – cultivateurs, éleveurs, responsables de filières, distributeurs, mais aussi les consommateurs – contribuent à façonner un secteur plus durable et résilient.

Les espaces dédiés aux produits du terroir souligneront la richesse de la production agricole, française et internationale, mettant l'accent sur des rencontres gustatives, naturellement conviviales. Les présentations et concours seront l'occasion de mettre en lumière, comme chaque année, la qualité génétique des animaux mais aussi de donner un coup d'éclairage sur le travail exceptionnel des éleveurs. Ces compétitions renforcent d'ailleurs l'idée que les plus belles rencontres entre l'homme et la nature se manifestent dans le respect et la préservation des ressources.

Enfin, les débats et conférences au sein du nouvel espace SIA'PRO – 100 % BtoB – ainsi que les discussions dans les allées des différents halls, permettront d'appréhender les enjeux cruciaux auxquels l'agriculture est confrontée, notamment le changement climatique, la biodiversité et la transition, vers des pratiques plus durables.

OREILLETTE

est la tête d'affiche de cette 60^e édition

Avec sa robe aux trois couleurs et ses lunettes bien dessinées, **Oreillette** est l'ambassadrice idéale de la race Normande, mise à l'honneur sur le Salon International de l'Agriculture 2024. Âgée de 5 ans, Oreillette évolue au cœur des prairies normandes. Le lait qu'elle produit, avec ses 110 congénères, est livré en laiterie pour être transformé en camembert et Pont-l'Évêque AOP. L'égérie du **Salon International de l'Agriculture**, mère calme de trois veaux et récemment décorée au Concours National Normand 2023, prendra la pause pour les visiteurs dans le pavillon 1.

Cette vache tricolore indissociable du paysage bocager est une grande mangeuse d'herbe. **La Normande est une race mixte, qui excelle aussi bien dans la production laitière que dans la valorisation de sa viande.** La race est présente dans plus de six cahiers des charges de signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. La troisième race bovine de France, avec près de **6 000 troupeaux** et **190 000 têtes**, se caractérise également par sa docilité appréciée des éleveurs !

Oreillette est issue de l'élevage de François et Lucie Foucault, installés dans l'Orne. Dans la famille, la passion de la Normande et des concours se transmet de génération en génération. François, le père, « tombe dans la marmite » dès le plus jeune âge. Il reprend l'exploitation familiale en 1987. Aujourd'hui, l'histoire se répète. « Depuis toute petite, mon père m'a toujours emmenée dans les champs, à la ferme », se souvient Lucie, 24 ans, embauchée en 2020. Go !

INFORMATIONS PRATIQUES

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

HORAIRES D'OUVERTURE

Du samedi 24 février 2024
au dimanche 3 mars 2024
de 9h00 à 19h00

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 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

cga@oconnection.fr