



L'ÉDITION 2025 EST LANCÉE !

Après une édition 2024 marquée par la remise de 5 176 médailles, dont 1 846 produits et 3 330 vins primés, c'est l'heure pour les producteurs de tous les territoires français de s'inscrire. Après les concours produits ouverts le 26 septembre, les catégories vins ouvriront le 4 novembre. Fidèles au rendez-vous ou nouveaux participants, les producteurs auront l'occasion de mettre en lumière leur savoir-faire et de concourir pour l'une des iconiques médailles – Or, Argent ou Bronze.

LA VITRINE DE L'EXCELLENCE AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

Seul concours appartenant au ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt, il est reconnu comme la vitrine de l'excellence agricole et gastronomique française depuis plus de 150 ans. Cette compétition emblématique propose plus de 21 catégories, couvrant une large gamme de produits. Des concours incontournables comme ceux des vins, fromages et foie gras, jusqu'aux concours plus confidentiels mettant à l'honneur les épices, la choucroute...

Le Concours Général Agricole se donne pour mission de célébrer la diversité et la richesse des terroirs français et pour cette nouvelle édition, de nouvelles sections sont ouvertes : confiture de myrtille, taureau de Camargue, Diots en charcuterie à pocher, pâtés/terrines de campagnes IGP Breton, saucisson sec d'Auvergne !

Les produits inscrits doivent impérativement être issus de l'agriculture française pour participer au concours, tandis que les vins doivent bénéficier d'une AOC ou d'une IGP française.

Ce concours permet aux producteurs de valoriser la qualité de leurs productions, avec à la clé :

- La reconnaissance de leurs pairs pour la qualité de leurs produits,
- La mise en valeur de leur savoir-faire et de leur région,
- Un label d'excellence, gage de confiance pour les consommateurs,
- Des retombées économiques significatives, avec des hausses de ventes estimées entre 20 et 40 % pour les lauréats

COMMENT S'INSCRIRE ?

Apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, choucroute, confitures, crèmes de fruits, eaux de vie, épices, huiles de noix, jus de fruits, miels et hydromels, mistelles, produits de l'aquaculture, produits issus de palmipèdes gras, produits laitiers, produits Oléicoles, rhums et punches, viandes, volailles

ÉTAPE 1 : Créer un compte producteur [ICI](#)

ÉTAPE 2 : Choisir le concours qui concerne le producteur (miel, confiture, charcuterie...)

ÉTAPE 3 : Le producteur doit inscrire le détail des produits qu'il souhaite mettre en compétition

ÉTAPE 4 : Le producteur recevra un retour par mail pour la validation de son inscription

ÉTAPE 5 : Quelque temps avant la finale, la Chambre d'Agriculture du département du producteur le contactera. Un agent passera mettre sous scellés les échantillons destinés au concours qu'il choisira parmi son stock commercial.

POUR LES CATÉGORIES VINS, À PARTIR DU 4 NOVEMBRE 2024

Toutes les régions viticoles sont représentées (Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Corse, Jura, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Provence, Savoie, Sud-Ouest, Val-de-Loire et Centre, Vallée du Rhône)

ÉTAPE 1 : Créer un compte producteur [ICI](#)

ÉTAPE 2 : À l'issue de l'inscription, le producteur doit envoyer à la Chambre d'Agriculture de son département : son récapitulatif d'inscription, une copie de la déclaration de revendication, bulletins d'analyse obligatoirement certifiés COFRAC pour chaque vin présenté au concours et le règlement du droit d'inscription par chèque

ÉTAPE 3 : Le producteur recevra par mail l'avis de passage lui indiquant la date et l'heure de prélèvement de ses échantillons.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

une référence

Le Concours Général Agricole a pour mission d'encourager et de soutenir les producteurs et éleveurs français, de contribuer à la formation des futurs professionnels du secteur et de promouvoir auprès des consommateurs, une alimentation de qualité issue de l'agriculture et de l'élevage français.

CONTACTS PRESSE



Agence ØConnection
Anne-Marie Boyault / Julia Philippe Brutin
Victoire Chatel / Maëlle Driencourt
cga@oconnection.fr