DOSSIER DE PRESSE 2023

RENDEZ-VOUS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE POUR CÉLÉBRER LE GOÛT DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE !

Sommaire

L'ÉDITO
Olivier Alleman, Commissaire Général
p.4

PLUS DE 150 ANS D'HISTOIRE
p.6

BIEN PLUS QU'UN CONCOURS, UNE FORMATION AU GOÛT !
p.8

UNE RÉFÉRENCE CHÈRE AU CŒUR DES FRANÇAIS
p.11

UN CONCOURS ENGAGÉ
p.16

LA VITRINE DE L'EXCELLENCE AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE FRANÇAISE
p.17

AGENDA 2023
Calendrier des finales
p.20

INFORMATIONS PRATIQUES
p.26

PARTENAIRES
p.26

Édito

Alors que s'ouvre la 59e édition du Salon International de l'Agriculture, nous nous réjouissons que celle-ci soit placée sous le signe de la « résilience ». Les soubresauts de l'actualité climatique, économique et internationale nous ont conduit à ériger cette valeur au rang de boussole, dans bien des domaines de la société. L'agriculture et l'alimentation n'y échappent pas.

Ce mot de « résilience », le Concours Général Agricole l'a fait sien : depuis plusieurs années déjà, il se distingue dans le champ du durable, du responsable et du solidaire, en phase avec les aspirations et les enjeux de notre société. En fixant ce cap, nous affirmons notre volonté de faire de cette institution reconnue, une référence.

Cela se traduit concrètement, par la mise en place de solutions innovantes et d'engagements forts. Ainsi, afin de réduire son impact environnemental, le Concours a désormais recours à des solutions d'étiquetage lavable, favorisant la recyclabilité et la réutilisation des contenants. Il déploie également de nombreuses actions en faveur du bien-être animal, allant de la présence permanente d'équipes vétérinaires durant toute la durée du Salon, à l'amélioration continue des équipements et des espaces d'accueil des animaux, en passant par la création d'un comité d'éthique et de bien-être animal et le renforcement de la pédagogie à l'attention des visiteurs ... Par ailleurs, l'ensemble des produits dérivés sont certifiés 100% made in France. Solidaire, le Concours est très fier de son action conjointe avec les banques alimentaires qui ont permis l'an passé la collecte de 11 tonnes d'aliments !

Cet engagement vient renforcer la vocation première du Concours Générale Agricole : Valoriser la qualité des savoir-faire et des produits du terroir !

A ce titre, félicitons les 35 lauréats du Prix d'Excellence 2023, originaires de toutes les régions de France. Ils reflètent à merveille les visages de celles et ceux qui œuvrent au quotidien pour nous offrir des produits et des vins d'une qualité et d'une diversité incomparables. Nous leur devons la richesse d'une alimentation saine et variée.

Enfin, à l'occasion du Salon, nous nous réjouissons tout particulièrement de mettre à l'honneur notre application mobile permettant de trouver les producteurs médaillés à proximité. C'est l'outil idéal pour accompagner nos concitoyens, dont on connaît l'attachement sincère aux produits du terroir !

Le Concours Générale Agricole est bien plus qu'un concours : c'est un acteur résilient et engagé en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durable, cultivant le goût de l'excellence !

Olivier Alleman
Commissaire Général

Plus de 150 ans d'histoire...

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.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE : ACTEUR DE TERRITOIRE, AMBASSADEUR DE NOS TERROIRS

Son engagement en faveur du « *fabriqué en France* » fait partie intégrante de son ADN. Bien plus qu'une promesse, c'est la boussole qui guide toute son action. En effet, **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 et l'authenticité ;
- En informant et en guidant les consommateurs et acheteurs professionnels dans leurs choix, grâce aux distinctions qu'il décerne (médailles et prix) ;
- En contribuant à la formation des futurs professionnels et à la transmission aux jeunes générations des valeurs d'exigence et d'authenticité.

DES CHIFFRES QUI DONNENT LE TOURNIS !

Depuis 150 ans, le Concours Général Agricole, c'est...

- ▸ **5 256** producteurs distingués
- ▸ **6 900** jurés lors des finales et **13 300** vins en compétiton
- ▸ **2 333** producteurs inscrits en 2023
- ▸ Plus de **1 400** jurés inscrits lors des finales

RESPECT & AUTHENTICITÉ : DEUX VALEURS CARDINALES

Mettre à l'honneur la richesse du terroir français implique le respect : le respect de la terre et de l'animal, le respect du produit et des producteurs, le respect de l'environnement et de l'humain. Et naturellement le **strict respect des règles du concours**, garantie d'un traitement égal pour tous.

Cela implique également **le goût de l'authenticité** : elle est la gardienne de notre attachement à nos racines, à notre territoire et à son identité. L'authenticité des produits contribue à faire de la gastronomie française un élément phare de notre culture, reconnu dans le monde entier.

UN CONCOURS DE CONFIANCE

Le Concours Général Agricole est soumis à un règlement annuel, approuvé par arrêté du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et 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, 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, plusieurs dizaines de 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.

UN CONCOURS... ET DES SURPRISES AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE !

Lors du « Taste Day » qui aura lieu le 1er mars 2023 à 17h30, chacun se verra offrir la possibilité de déguster le palmarès du Prix d'Excellence au restaurant « Les Médaillés » (Pavillon 4).

À cette occasion, les producteurs récompensés présenteront eux-mêmes leurs produits stands incluant notamment une dégustation animée.

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !
UN GRAND NOMBRE D'AUTRES ANIMATIONS
VOUS ATTENDENT AU SIA !

Bien plus qu'un concours une formation au goût !

« Il est important pour nous de continuer à former les consommateurs à l'excellence des produits de nos terroirs pour leur transmettre la richesse de nos territoires et en faire tout naturellement des porte-paroles du goût »
Olivier ALLEMAN

Chaque année, le Concours Général Agricole **conçoit à l'attention de ses futurs jurés un vaste programme de formations** pour leur permettre de parfaire leurs compétences. En 2023, 52 formations ont ainsi rassemblé environ 900 consommateurs.

Ces formations à la dégustation, par type de produit, sont proposées à travers toute la France (13 formations ont été dispensées en régions, dans 12 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. Ces formations (ainsi que les frais de transport et d'hébergement) sont prises en charge pour les jurés qui s'engagent à être présents lors des finales.

Cette démarche fait écho à la volonté du Concours Général Agricole d'impliquer toujours plus les consommateurs. En devenant de véritables « conso-acteurs », ils contribuent à la promotion d'une alimentation plus éthique, diversifiée et de qualité, ainsi qu'au rayonnement de nos territoires et de leurs terroirs !

Une référence chère au cœur des Français

Si de nos jours distinctions et labels sont pléthoriques au point de laisser les acheteurs perplexes, les médailles du Concours Général Agricole occupent une place à part dans le cœur des Français. Issues d'un process de sélection extrêmement exigeant, elles sont devenues de véritables critères de choix pour les consommateurs.

Cette attractivité persistante repose à la fois sur la qualité des produits primés, fruit du savoir-faire de leurs producteurs, et la transparence totale sur leur provenance et leur traçabilité.

Le saviez-vous ?

L'obtention d'une médaille au Concours Général Agricole est synonyme d'une augmentation des ventes de 20 à 40 % !

LES PRODUCTEURS À LA CONQUÊTE DES MÉDAILLES !

Depuis plus de 150 ans, producteurs et éleveurs participent au Concours Général Agricole dans l'espoir de décrocher l'une de ces désormais iconiques médailles en forme de « *Feuille de Chêne* ».

Quelle que soit sa teinte, Or, Argent ou Bronze, la médaille obtenue gratifie le lauréat de la reconnaissance de ses paires et des consommateurs, tant pour son investissement que pour la qualité de sa production.

Autre atout indéniable, l'obtention d'une médaille au Concours Général Agricole est la garantie de retombées économiques considérables pour les lauréats. Véritables accélérateurs des ventes, elles offrent à leurs détenteurs l'opportunité de nouveaux développements pour leurs exploitations.

Enfin, à travers ces récompenses, ce sont des régions entières, avec leurs terroirs et leurs savoir-faire, qui se trouvent mises à l'honneur.

UN CONCOURS ? NON… DES CONCOURS !

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 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

2 500 animaux présentés
8 espèces
352 races
2 000 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

47 territoires organisateurs
254 parcelles visitées
56 lauréats locaux
16 lauréats nationaux

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

13 309 vins inscrits en 2023
2 912 producteurs
5 892 jurés présents en 2022
12 128 jurés inscrits en 2023
3 594 vins médaillés
soit 1 540 médailles d'or,
1 425 médailles d'argent
et 629 médailles de bronze

Les Concours Jeunes

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 la Souveraineté Alimentaire dans le cadre de projets pédagogiques.

► LE CONCOURS DE JUGEMENT D'ANIMAUX PAR LES JEUNES (CJDAJ)

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)

Ce concours met en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement agricole des filières de l'élevage.

Il renforce les liens entre les établissements et les professionnels, et contribue à valoriser le métier d'éleveur.

► LE CHALLENGE EQUI-TRAIT-JEUNES

Ce concours fait découvrir aux futurs professionnels du monde agricole 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)

Ce concours fait jouer aux élèves d'établissements d'enseignement agricole 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

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

► LE TROPHÉE CANIN INTER-LYCÉES

Ce concours consiste à promouvoir les établissements ayant une formation ou une spécialisation canine. Il est ouvert aux élèves, apprentis, stagiaires ou étudiants à partir de la classe de seconde professionnelle âgés de 15 à 25 ans.

La vitrine de l'excellence agricole et gastronomique française

Créé en 2000, 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.

« Nos 35 lauréats sont unis par une même passion,
chacun avec leur parcours de vie :
certains sont les dignes héritiers d'une tradition familiale,
quand d'autres se sont réorientés dans leurs vies professionnelles.
Ce sont des métiers exigeants.
Les producteurs sont prêts à relever le défi,
même quand l'agriculture française rencontre des difficultés.
Ce Prix d'Excellence permet de les récompenser »

Olivier ALLEMAN

Les lauréats 2023 du Prix d'Excellence

CATÉGORIE PRODUITS :

Auvergne-Rhône-Alpes

- **Valansot**, pour ses saucissons et saucisses secs
- **Lamontagne Romain**, pour ses confitures gelées et crèmes
- **GAEC du Rocher**, pour ses huiles de noix extraites à chaud
- **Fromagerie Bouchet**, pour ses fromages
- **GAEC de Rimat**, pour ses fromages Saint-Nectaire fermier AOP

Bourgogne Franche Comté

- **Au Jambon de Bourgogne**, pour ses charcuteries cuites et persillées
- **Simonin Gérard**, pour ses eaux de vie aux fruits

Bretagne

- **Cidrerie Kerné,** pour ses boissons à base de pomme

Hauts-de-France

- **La Brasserie La Choulette**, pour ses bières aromatisées aux fruits rouges, ambrées et blondes

Martinique

- **Distillerie La Favorite**, pour ses rhums vieux, bruns et blancs agricoles

Normandie

- **GAEC St Gauderic et St Herbaud**, pour ses pommeaux de Normandie
- **Cap au Large,** pour ses huîtres
- **Isigny Sainte Mère**, pour ses fromages frais lissés

Nouvelle Aquitaine

- **La Distillerie Merlet et Fils**, pour ses liqueurs à la crème de fruit et boissons aromatisées à base de vin
- **Ferme de Gagnet**, pour ses mistelles de vin

Occitanie

- **GAEC du Monastère Cabrespine**, pour ses miels de cru, de bruyère et de bruyère Callune
- **La Drosera Gourmande**, pour ses foies gras entier de Canard en conserve et semi-conserve
- **La Ferme de Borie,** pour ses rillettes pur canard
- **Domaine de Pierredon**, pour ses huiles d'olive de France, variétés Aglandeau, Bouteiller et Picholine

Pays de la Loire

- **Les Vergers du Galichet**, pour ses jus de fruits pomme – poire
- **Volailles Loyer,** pour ses volailles entières Prêtes à Cuire et ses poulets éviscérés sans abats

CATÉGORIE VINS :

Auvergne-Rhône-Alpes

- **Condemine Didier et Florence**, pour ses Beaujolais
- **GAEC Aubert Frères**, pour ses vins de Provence
- **Domaine Philippe Betemps**, pour ses vins de Savoie et du Bugey
- **Caves Carod,** pour ses vins de la Vallée-du-Rhône

Bourgogne-Franche-Comté

- **Domaine Virot**, pour ses vins de Bourgogne
- **Domaine Baud**, pour ses vins Jura Franche-Comté

Corse

- **Domaine de Pratavone**, pour ses vins de Corse

Grand Est

- **Domaine Nicollet**, pour ses vins d'Alsace
- **Les Vignerons du Toulois**, pour ses vins de Lorraine

Hauts-de-France

- **Bernard Figuet**, pour ses champagnes

Nouvelle Aquitaine,

- **Château Grimon**, pour ses vins de Bordeaux

Occitanie

- **Domaine de Mont d'Hortes**, pour ses vins de Languedoc-Roussillon
- **Les vignerons du Haut Quercy,** pour ses vins du Sud-Ouest

Pays de la Loire

- **Château de la Ferté**, pour ses vins du Val-de-Loire et Centre

Un concours engagé

Aléas climatiques, difficultés économiques, crises sanitaires... les producteurs relèvent chaque jour le défi de travailler le vivant dans un contexte mouvant. Les consommateurs, eux, sont de plus en plus attachés à leur terroir et attentifs à la traçabilité, au savoir-faire, au respect de l'environnement et du bien-être animal.

Depuis plusieurs années, le Concours Général Agricole s'inscrit pleinement dans cette volonté durable, responsable et solidaire en phase avec les attentes et les enjeux environnementaux. Cet engagement se traduit concrètement par la mise en place de solutions innovantes et d'engagements forts.

UN MATÉRIEL À FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Le Concours Général Agricole s'engage à faciliter l'économie circulaire en utilisant de **la solution lavable** pour ses médaillons autocollants depuis 1 an (UPM Raflatac SmartCircle™).

L'usage de la colle lavable permet d'améliorer le recyclage des contenants en PET (plastique), ainsi que la réutilisation des bouteilles en verre, via un décollement de l'étiquette qui se fait sans résidu. Cette solution durable n'impacte pas les producteurs, puisque les médaillons restent 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. 11 tonnes d'aliments ont ainsi été collectés en 2022, ce qui a permis de créer plusieurs milliers de repas.

DES PRODUITS DÉRIVÉS PLUS RESPONSALES

Le Concours Général Agricole se tourne pour ses produits dérivés vers du **100% fabriqué en France**.

RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Une attention particulière est portée à l'égard des animaux lors du Salon avec différents moyens mis en place. En complément des équipes vétérinaires présentent sur place 24/24, un cabinet d'audit et de conseil est disponible afin d'améliorer les conditions d'accueil des animaux sur le Salon. Par ailleurs, un comité d'éthique et de bien-être animal a été mis en place afin de remonter les besoins des intervenants pendant le Salon et de prendre des décisions de sorte à pouvoir 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 (foin de Crau, foin bio...) 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.
Pour leur sécurité et leur confort, le déplacement des animaux est organisé avec leurs éleveurs dans des couloirs éloignés des allées très fréquentées.

Comme chaque année, les visiteurs seront appelés à faire preuve de responsabilité et à respecter les signalétiques concernant le bien-être animal sur le Salon. Des messages concernant le fait de ne pas les toucher ou les nourrir seront placés sur les stalles ou les cases des animaux.

Agenda 2023

CALENDRIER DES FINALES

Produits & Vins

► SAMEDI 25 FÉVRIER – 9H30

PRODUITS

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

► SAMEDI 25 FÉVRIER – 10H30

VINS

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

► DIMANCHE 26 FÉVRIER –09H30

PRODUITS

- Charcuteries
- Huile de Noix
- Produits oléicoles

► DIMANCHES 26 FÉVRIER – 10H30

VINS

- Bourgogne
- Champagne
- Corse
- Languedoc-Roussillon
- Lorraine
- Provence
- Sud-Ouest

► LUNDI 27 FÉVRIER – 09H30

PRODUITS

- Bières
- Eaux de vie (dont Cognac et Armagnac)
- Produits laitiers

► MARDI 28 FÉVRIER – 09H30

PRODUITS

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

Animaux - Grand Ring

► SAMEDI 25 FÉVRIER 2023 - 09H00 - 19H00

18ème Finale Nationale des Ovinpiades des Jeunes Bergers

► DIMANCHE 26 FÉVRIER 2023

- 9h30 - 10h00 Présentation race Charolaise
- 10h00 - 14h00 Concours race Montbéliarde
- 14h00 - 18h00 Concours race Normande

► LUNDI 27 FÉVRIER 2023

- 09h00- 09h30 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Prim'Holstein
- 9h30 - 10h00 Présentation race Charolaise
- 10h00 - 11h00 Présentation races Brune et Jersiaise
- 11h00 - 18h00 Concours race Prim'Holstein

► MARDI 28 FÉVRIER 2023

- 10h00 - 12h00 Concours race Simmental
- 12h30 - 13h30 Présentation des animaux du Collectif des Races locales de Massif (CORAM)
- 13h30 - 14h00 Présentation Savoie Mont Blanc (races Abondance et Tarentaise)
- 14h00 - 14h30 Présentation races Villard-de-Lans et Cheval du Vercors de Barraquand
- 14h30 - 15h00 Présentation race Aubrac
- 15h00 - 16h30 Concours race Gasconne des Pyrénées (reproducteurs)
- 16h30 - 17h30 Présentation races bovines locales à petits effectifs (races Armoricaine, Casta, Ferrandaise, Froment du Léon, Lourdaise, Maraichine, Mirandaise, Nantaise, Saosnoise)

► MERCREDI 1er MARS 2023

- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Salers
- 10h00 - 10h30 Présentation race Charolaise
- 10h30 - 12h30 Concours race Abondance
- 12h30 - 14h30 Concours race Tarentaise
- 14h30 - 16h30 Concours race Salers
- 16h30 - 18h30 Concours race Aubrac

► JEUDI 2 MARS

- 09h00 - 09h30 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Limousine
- 09h30 - 13h00 Concours race Limousine
- 13h00 - 16h00 Concours race Charolaise
- 16h00 - 19h00 Concours race Blonde d'Aquitaine

► VENDREDI 3 MARS

- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Parthenaise
- 10h00 - 12h30 Concours race Parthenaise
- 12h30 - 14h00 Concours race Jersiaise
- 14h00 - 15h30 Concours race Brune
- 15h30 - 17h30 Concours race Rouge des Prés
- 17h30 - 18h30 Présentation races bovines locales à petits effectifs (races Armoricaine, Casta, Ferrandaise, Froment du Léon, Lourdaise, Maraichine, Mirandaise, Nantaise, Saosnoise, Béarnaise, Bordelaise, Bretonne Pie Noir)

► SAMEDI 4 MARS 2023

- 09h00 - 13h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de présentation)
- 14h00 - 16h00 Grand défilé
- 16h00 - 16h30 Présentation race Limousine
- 16h30 - 17h00 Présentation race Bazadaise

► DIMANCHE 5 MARS 2023

- 09h00 - 13h30 Trophée International de l'Enseignemen Agricole (épreuve de présentation)
- 14h00 - 15h30 Remise des prix Trophée International de l'Enseignement Agricole

Animaux
Ring de présentation

► SAMEDI 25 FÉVRIER 2023

• 12h00 - 12h30 Présentation race Limousine
• 12h30 - 13h00 Présentation races Abondance, Hérens, Villard-de-Lans
• 14h00 - 15h00 Présentation race Bretonne Pie Noir
• 15h00 - 15h30 Présentation race Salers
• 15h30 - 16h00 Présentation race Villard-de-Lans
• 16h00 - 16h30 Présentation race Vosgienne
• 16h30 - 17h00 Présentation race Normande

► DIMANCHE 26 FÉVRIER 2023

• 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Montbéliarde
• 10h00 - 11h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Normande
• 11h00 - 11h30 Présentation race Salers
• 11h30 - 12h00 Présentation race Aubrac
• 12h00 - 12h30 Présentation race Limousine
• 12h30 - 13h00 Présentation race Gasconne
• 13h00 - 14h30 Concours race Pie Rouge
• 14h30 - 15h00 Présentation race Villard-de-Lans
• 15h00 - 15h30 Présentation race Hérens
• 15h30 - 16h00 Présentation race Vosgienne
• 16h00 - 16h30 Présentation race Bazadais
• 16h30 - 17h00 Présentation race Parthenaise

► LUNDI 27 FÉVRIER 2023

• 10h00 - 10h30 Présentation race Salers
• 10h30 - 11h00 Concours animaux gras Label Rouge Gasconne des Pyrénées
• 11h00 - 12h30 Concours race Rouge Flamande
• 12h30 - 13h00 Présentation race Vosgienne
• 13h00 - 13h30 Présentation race Aubrac
• 13h30 - 14h00 Présentation race Villard-de-Lans
• 14h00 - 16h30 Vente aux enchères race Limousine Label Rouge
• 16h30 - 18h30 Vente aux enchères race Blonde d'Aquitaine

► MARDI 28 FÉVRIER 2023

• 09h00 - 10h00 Présentation races aux ministres étrangers
• 10h00 - 10h30 Présentation races Béarnaise et Bordelaise
• 10h30 - 11h00 Présentation race Hérens
• 11h00 - 12h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Gasconne
• 12h00 - 13h30 Journée élevage Département du Nord
• 13h30 - 14h30 Présentation race Bretonne Pie Noir
• 14h30 - 15h00 Présentation race Parthenaise
• 15h00 - 15h30 Présentation race Salers
• 15h30 - 16h00 Présentation race Vosgienne
• 16h00 - 16h30 Présentation race Charolaise
• 17h00 - 18h00 Entrainement Trophée du Meilleur Pointeur Bovins Européens

► MERCREDI 1er MARS 2023

• 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 races bovines locales à petits effectifs (races Armoricaine, Casta, Ferrandaise, Froment du Léon, Lourdaise, Maraichine, Mirandaise, Nantaise, Saosnoise)
• 13h00 - 14h00 Présentation races Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise
• 14h00 - 14h30 Présentation race Bretonne Pie Noir
• 14h30 - 19h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

► JEUDI 2 MARS 2023

• 09h00 - 10h30 Concours race Bleue du Nord
• 10h30 - 11h30 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Blonde d'Aquitaine
• 11h30 - 13h30 Concours race Blanc Bleu
• 13h30 - 14h30 Présentation races bovines locales à petits effectifs (races Armoricaine, Casta, Ferrandaise, Froment du Léon, Lourdaise, Maraichine, Mirandaise, Nantaise, Saosnoise)
• 14h30 - 19h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

► VENDREDI 3 MARS 2023

• 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise
• 10h00 - 11h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise
• 11h00 - 12h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Brune
• 12h00 - 12h30 Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise
• 12h30 - 13h30 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Rouge des Prés
• 13h30 - 14h00 Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise
• 14h00 - 19h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

► SAMEDI 4 MARS 2023

• 10h00 - 11h00 Présentation race Bretonne Pie Noir
• 11h00 - 11h30 Présentation race Salers
• 11h30 - 12h00 Présentation race Charolaise
• 12h00 - 12h30 Présentation race Limousine
• 12h30 - 13h00 Présentation race Aubrac
• 16h30 - 17h00 Présentation race Vosgienne
• 17h00 - 17h30 Présentation race Villard-de-Lans

Informations pratiques

ADRESSE :
1 Place de la Porte de Versailles, 75015 Paris

HORAIRES D'OUVERTURE
Du Samedi 25 Février 2023
au Dimanche 5 Mars 2023
de 9h00 à 19h00

MOYENS DE TRANSPORTS

► EN MÉTRO

LIGNE 12 — Porte de Versailles

LIGNE 8 — Balard

► EN TRAMWAY

LIGNES 2 ET 3 — Porte de Versailles

► EN BUS

LIGNES 39 ET 80 —Porte de Versailles

NOS PARTENAIRES

RACES DE FRANCE

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE

La France Agricole

CONTACTS PRESSE — AGENCE ØCONNECTION

Bureau du Concours Général Agricole

au service presse du Salon de l'Agriculture Hall 4

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