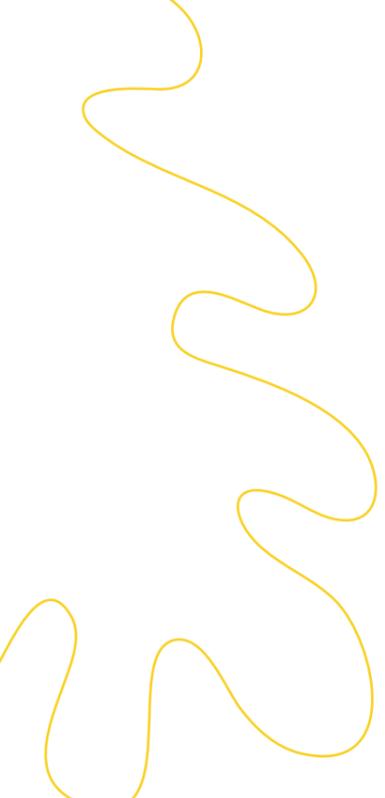
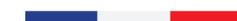
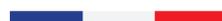


**RENDEZ-VOUS AU SALON
INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
POUR CÉLÉBRER LE GOÛT
DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE !**



•2•



Sommaire

L'ÉDITO

*Oliver Alleman,
Commissaire Général*

**PLUS DE 150 ANS
D'HISTOIRE**

**BIEN PLUS
QU'UN CONCOURS,
UNE FORMATION
AU GOÛT !**

**LA VITRINE
DE L'EXCELLENCE
AGRICOLE
ET GASTRONOMIQUE
FRANÇAISE**

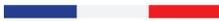
**UN CONCOURS
EN PHASE AVEC
SON TEMPS**

AGENDA 2022
Calendrier des finales

**INFORMATIONS
PRATIQUES**

PARTENAIRES

•3•



Édito

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, C'EST PLUS QUE JAMAIS LE GOÛT DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE !

Nous le constatons chaque jour, la période que nous traversons a notamment pour effet d'accélérer les mutations sociétales en cours. Lieu de résidence, équilibre entre vie privée et vie professionnelle, organisation du travail ... tout y passe ! Ce constat s'applique également au secteur agroalimentaire.

Les enjeux sanitaires et économiques soulevés par la crise ont fait s'interroger les Français sur la qualité de leur alimentation et les ont conduits à une véritable prise de conscience collective du rôle essentiel joué par nos producteurs. Qu'ils soient agriculteurs ou éleveurs, conchyliculteurs, viticulteurs ou maraîchers ... tous on fait preuve d'un dynamisme et d'une volonté remarquable pour nous approvisionner continuellement en produits frais et de qualité.



Le Concours Général Agricole s'inscrit pleinement dans ce mouvement. Et pour cause : depuis sa création, il n'a eu de cesse de mettre à l'honneur et de promouvoir l'engagement de nos producteurs et le goût exceptionnel des produits de nos terroirs.

Bien plus qu'un simple concours, il offre chaque année l'opportunité aux consommateurs de bénéficier d'une formation au goût et de devenir, le temps d'une journée, des jurés avisés. Libre à chacun d'entre eux, ensuite, de partager ses découvertes avec ses proches.

Le Concours Générale Agricole, c'est donc cette rencontre entre des producteurs passionnés et des « conso-acteurs » exigeants, réunis pour célébrer la qualité et la diversité de nos cultures, de nos élevages et de notre gastronomie.

Oliver 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...

- ▶ **5535** producteurs distingués
- ▶ **7034** jurés lors des finales
- ▶ **22256** produits et vins dégustés
- ▶ **5479** produits et vins médaillés



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 l'Alimentation 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 l'Alimentation 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 3 mars, chacun se verra offrir la possibilité de déguster le palmarès du Prix d'Excellence au restaurant « Les Médailleurs » (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 2021, 46 formations ont ainsi rassemblé environ 1 300 jurés consommateurs.

Ces formations à la dégustation, par type de produit, sont proposées à travers toute la France (17 formations ont été dispensées en régions, dans 11 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.

En 2022, l'aventure continue avec la possibilité de vivre une expérience exceptionnelle en devenant juré pour la finale !

Cette démarche fait écho à la volonté du Concours Général 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 !

PROTOCOLE SANITAIRE : PARTICIPEZ AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE EN TOUTE SÉCURITÉ !

Afin de garantir au mieux la sécurité et la protection de la santé de tous et de permettre à chacun de participer sereinement aux finales, le Concours Général Agricole a élaboré, en étroite collaboration avec les autorités sanitaires, un protocole sanitaire strict. Il vise notamment à informer et à sensibiliser les participants sur les mesures sanitaires et les moyens déployés.

Bien évidemment, les dispositions en vigueur s'appliquent dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Cela inclut le pass vaccinal obligatoire et le port du masque et le respect des gestes barrières (désinfection des mains, distanciation physique ...). A cette fin, des solutions hydro-alcooliques seront mises à la disposition de tous sur le site. Le nettoyage et la ventilation des lieux communs seront également renforcés.



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 processus 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 pairs 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.

•12• 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

2570 animaux présentés
8 espèces
369 races
1428 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

59 territoires organisateurs
335 agriculteurs candidats
281 parcelles visitées
63 lauréats locaux
18 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

15 817 vins présentés
3 425 producteurs
6 774 jurés présents
3 893 vins médaillés
soit 1 760 médailles d'or,
1 518 médailles d'argent
et 615 médailles de bronze



Les Concours Jeunes

Ces 6 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 l'Alimentation 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 (CJPA)

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.



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 :

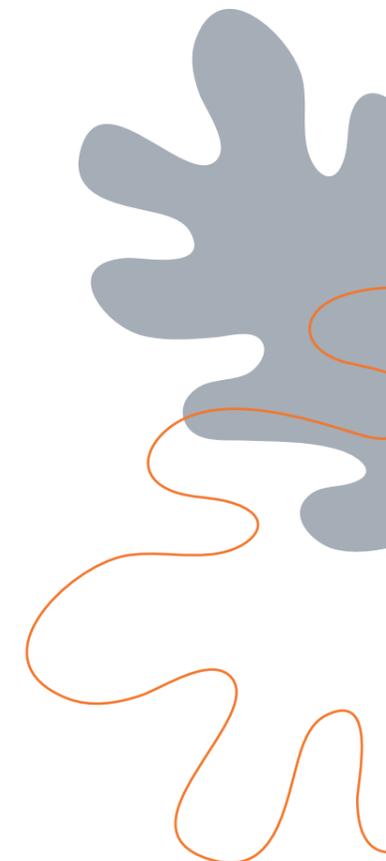
- 5 points pour une médaille d'or,
- 3 points pour une médaille d'argent,
- 1 point pour une médaille de bronze.

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 36 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



ZONE NORD-OUEST

- ▶ **Concours des Volailles** – *Volailles Loyer, Pays de la Loire*
1 médaille d’Or – 1 médaille d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins du Val de Loire et Centre** – *SCEA de la Ferté, Pays de la Loire*
5 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Jus de Fruits** – *Rémy Viel, Ferme du Pressoir, Pays de la Loire*
2 médailles d’Or, 2 médailles d’Argent, 3 médailles de Bronze
- ▶ **Concours des Produits Laitiers** – *La Ferme de l’Isle, Normandie*
4 médailles d’Or – 3 médailles d’Argent – 2 médailles de Bronze
- ▶ **Concours des Produits de l’Aquaculture** – *L’Huître de la Presqu’île Sauvage, Bretagne*
3 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Cidres et Poiré** – *La Maison du Cidre, Bretagne*
3 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Épices et Chocolat** – *Le Safran de la Chapelle Vicomtesse, Centre-Val de Loire*
3 médailles d’Or

ZONE SUD-OUEST

- ▶ **Concours des Vins du Sud-Ouest**
Château Viguerie de Beulaygue, EARL Cédric Faure, Occitanie
4 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent
- ▶ **Concours des Produits issus de Palmipèdes gras** – *Les Fins Gourmets, Occitanie*
3 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Produits issus de Palmipèdes gras** – *SARL La Drosera Gourmande, Occitanie*
3 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent
- ▶ **Concours des Vins de Bordeaux** – *SAS Galande et Associés, Nouvelle-Aquitaine*
2 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent
- ▶ **Concours des Mistelles** – *EARL Ferme de Gagnet, Nouvelle-Aquitaine*
3 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent
- ▶ **Concours des Huiles de Noix** – *SARL Chambon et Laurent Nouvelle-Aquitaine*
3 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze

TERRITOIRES ULTRAMARINS

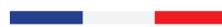
- ▶ **Concours des Miels et Hydromels** – *Les Trésors de l’île, Nouvelle-Calédonie*
1 médaille d’Or – 2 médailles d’Argent
- ▶ **Concours des Confitures et Crèmes** – *Le Comptoir de Mélissa, La Réunion*
3 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Rhums et Punchs** – *La Case des Saveurs, Guadeloupe*
4 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze

ZONE SUD-EST

- ▶ **Concours des Vins du Languedoc Roussillon** – *GAEC du Domaine de Mont d’Hortes, Occitanie*
5 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Produits Oléicoles** – *Moulin à Huile Thomassot, Occitanie*
3 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Vins de Provence** – *SCEA l’Olibaou, Provence-Alpes-Côte d’Azur*
4 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Vins de la Vallée du Rhône** – *Domaine les Hautes-Briguières EARL, Provence-Alpes-Côte d’Azur*
3 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Apéritifs et Liqueurs** – *Génépi Guillaumette, Provence-Alpes-Côte d’Azur*
1 médaille d’Or – 1 médaille d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins de Corse** – *SCEA Domaine de Prataovone, Corse*
3 médailles d’Or – 1 médaille d’Argent
- ▶ **Concours des Vins de Savoie-Bugey** – *SCEA Philippe Chapot, Auvergne-Rhône-Alpes*
3 médailles d’Or – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins du Beaujolais** – *Loïc Condemine, Domaine des chevaliers, Auvergne-Rhône-Alpes*
2 médailles d’Or – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Produits Laitiers** – *GAEC Geneste, Auvergne-Rhône-Alpes*
3 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Charcuteries** – *Valansot SAS, Auvergne-Rhône-Alpes*
3 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent

ZONE NORD-EST

- ▶ **Concours des Bières** – *Brasserie Robiche, Bourgogne-Franche-Comté*
1 médaille d’Or – 3 médailles d’Argent
- ▶ **Concours des Charcuteries** – *Clavière SAS, Bourgogne-Franche-Comté*
3 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent – 2 médailles de Bronze
- ▶ **Concours des Vins de Bourgogne** – *SCE Domaine Albert Grivault, Bourgogne-Franche-Comté*
4 médailles d’Or – 2 médailles d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins du Jura, de Franche-Comté** – *Domaine Benoit Badoz, Bourgogne-Franche-Comté*
4 médailles d’Or – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins d’Alsace** – *EARL Nicollet Gérard et Fils, Grand-Est*
5 médailles d’Or
- ▶ **Concours des Vins de Lorraine** – *Vincent Laroppe, Grand-Est*
10 médailles d’Or – 5 médailles d’Argent
- ▶ **Concours des Produits Laitiers** – *Laiterie de Bresse, Bourgogne-Franche-Comté*
1 médaille d’Or – 2 médailles d’Argent
- ▶ **Concours des Eaux de Vie** – *Jacques Daval, Bourgogne-Franche-Comté*
1 médaille d’Or – 1 médaille d’Argent – 1 médaille de Bronze
- ▶ **Concours des Vins de Champagne** – *EARL Bruno Bourdelat, Grand-Est*
3 médailles d’Or – 1 médaille de Bronze



Un concours en phase avec son temps

Les résultats du sondage réalisé par l'institut OpinionWay pour le Concours Général Agricole en novembre dernier sont nets et sans appel : les Français aiment leur terroir !

En effet, 94% d'entre eux se déclarent « très attachés » aux produits du terroir : un attachement profond que le Concours Général Agricole a à cœur de faciliter et d'encourager. Cette appétence pour les saveurs de nos régions sort par ailleurs renforcée par la crise sanitaire.

•18•

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, RÉVÉLATEUR ET « PORTE-PAROLE » DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

► **6 Français sur 10** déclarent que le « *fabriqué en France* », que défend le **Concours Général Agricole** dont la mission première est d'encourager et de soutenir les producteurs français, **est synonyme de tradition (61%), de savoir-faire (60%) et de qualité (59%).**

► Plus de **9 Français sur 10** soulignent le **rôle bénéfique des médailles**, à l'instar de celles décernées par le Concours Général Agricole, **comme outil de reconnaissance de l'origine locale (94%) ou de la qualité du produit (93%),** de son élaboration selon des savoir-faire traditionnels (94%), avec un revenu équitable pour les agriculteurs et les producteurs (93%).

LES FRANÇAIS, PROFONDÉMENT ATTACHÉS À LEURS TERROIRS

► 99% DES FRANÇAIS CONSOMMENT DES PRODUITS DU TERROIR

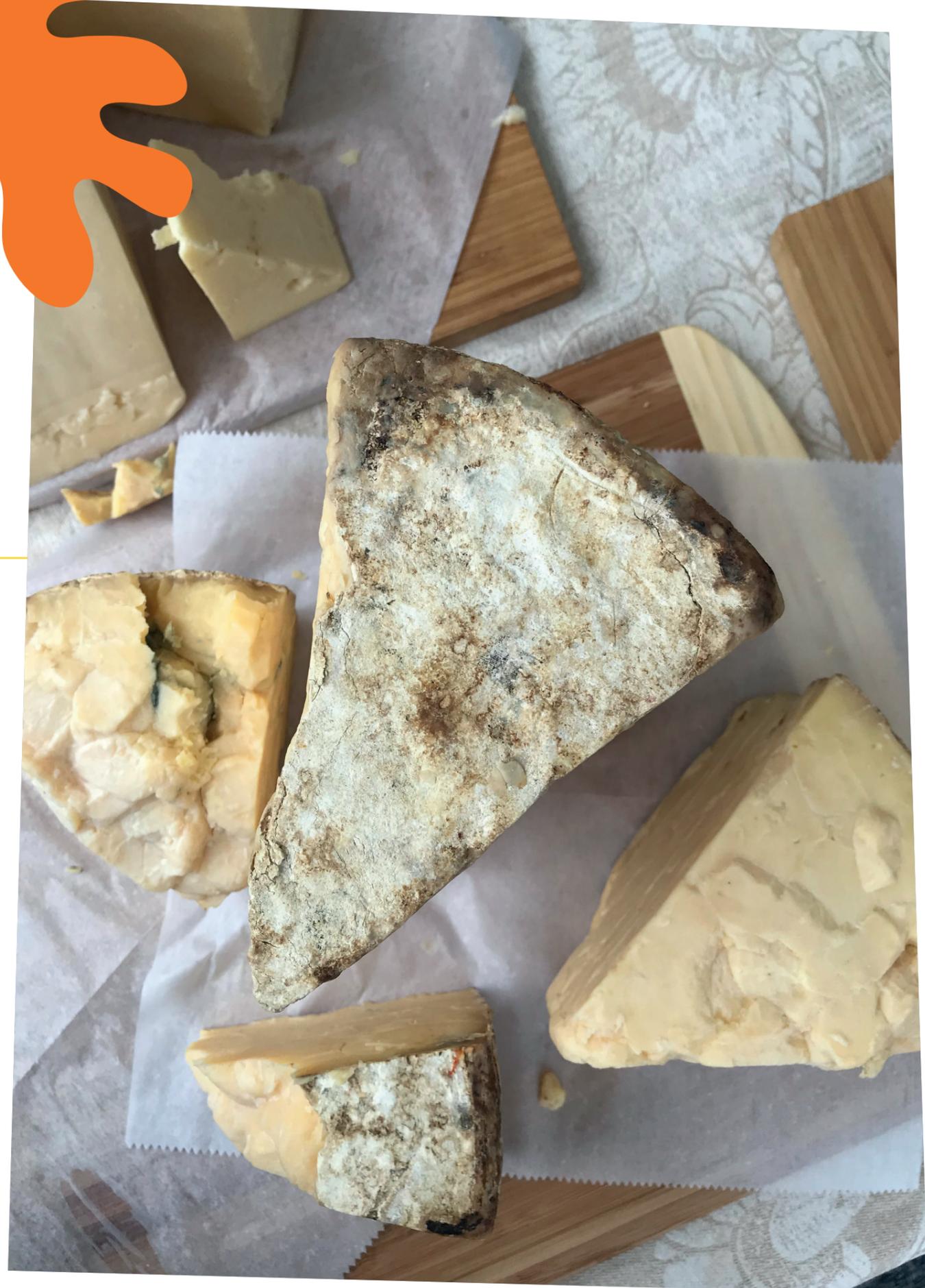
9 Français sur 10 en achètent au moins occasionnellement : carton plein pour le « *made in France* » !

► 1 FRANÇAIS SUR 2 (51%) DÉCLARE EN ACHETER PLUS QUE L'AN PASSÉ

D'ailleurs, 71% d'entre eux estiment que les magasins où ils effectuent leurs achats ne proposent pas suffisamment de produits du terroir.

► 7 FRANÇAIS SUR 10 (71%) DÉCLARENT ACHETER DAVANTAGE DE PRODUITS LOCAUX DEPUIS LE DÉBUT DE LA CRISE SANITAIRE

► 96% DES FRANÇAIS AFFIRMENT QU'IL EST IMPORTANT QUE LA FRANCE RENFORCE SES CAPACITÉS À PRODUIRE SES DENRÉES ALIMENTAIRES SUR SON SOL



•19•

Agenda 2022

CALENDRIER DES FINALES

Produits & Vins

► SAMEDI 26 FÉVRIER – 09H30

PRODUITS

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

► SAMEDI 26 FÉVRIER – 10H30

VINS

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

► LUNDI 28 FÉVRIER – 09H30

PRODUITS

- Bières
- Eaux de vie (y compris Cognac et Armagnac)
- Produits de l'aquaculture

► LUNDI 28 FÉVRIER – 10H30

PRODUITS LAITIERS

► DIMANCHE 27 FÉVRIER – 09H30

PRODUITS

- Charcuterie
- Huile de noix
- Produits oléicoles

► DIMANCHES 27 FÉVRIER – 11H30

VINS

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

► MARDI 1^{ER} MARS – 09H30

PRODUITS

- Apéritifs
- Cidres et poirés
- Confitures
- Épices
- Jus de fruits
- Produits apicoles
- Rhums et punches

Animaux - Grand Ring

► SAMEDI 26 FÉVRIER - 09H00 - 19H00

16^{ème} Finale Nationale des Ovinpiades
des Jeunes Bergers

► DIMANCHE 27 FÉVRIER

- 10h00 - 10h30 Présentation race Charolaise
- 10h30 - 14h00 Concours race Normande
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 14h00 - 18h00 Concours race Montbéliarde
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)

► LUNDI 28 FÉVRIER

- 08h30 - 09h30 Trophée du Meilleur Pointeur
de Race Prim'Holstein
- 10h00 - 10h30 Présentation race Bazadaise
- 10h30 - 11h00 Présentation race Charolaise
- 10h30 - 11h00 Concours race Prim'Holstein
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)

► MARDI 1^{ER} MARS

- 10h00 - 12h00 Concours race Simmental
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 13h00 - 13h30 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 Charolaise
- 15h00 - 15h30 Présentation race Aubrac
- 15h30 - 16h00 Présentation race Brune
- 16h00 - 16h30 Présentation race Jersiaise

► MERCREDI 2 MARS

- 09h30 - 10h30 Trophée du Meilleur
Pointeur de Race Salers
- 10h30 - 12h30 Concours race Tarentaise
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 12h30 - 14h30 Concours race Abondance
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 14h30 - 16h30 Concours race Salers
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 16h30 - 18h30 Concours race Aubrac
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)

► JEUDI 3 MARS

- 09h00 - 09h30 Trophée du Meilleur
Pointeur de Race Limousine
- 09h30 - 13h00 Concours race Limousine
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 13h00 - 16h00 Concours race Charloraises
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 16h00 - 19h00 Concours race Blonde d'Aquitaine
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)

► VENDREDI 4 MARS

- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur
Pointeur de Race Parthenaise
- 10h00 - 12h30 Concours race Parthenaise
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 12h30 - 14h00 Concours race Jersiaise
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 14h00 - 15h30 Concours race Brune
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 15h30 - 17h30 Concours race Rouge des Prés
(REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)

► **SAMEDI 5 MARS**

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

► **DIMANCHE 6 MARS**

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



Animaux

Ring de présentation

► **SAMEDI 26 FÉVRIER**

- 11h30 - 12h00 Présentation race Limousine
- 12h30 - 13h00 Présentation races Abondance, Hérens, Villard-de-Lans
- 13h00 - 13h30 Présentation race Vosgienne
- 13h30 - 14h00 Présentation race Salers
- 14h00 - 14h30 Présentation race Bazadaise
- 14h30 - 15h00 Présentation race Villard-de-Lans

► **DIMANCHE 27 FÉVRIER**

- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Normande
- 10h00 - 11h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Montbéliarde
- 11h00 - 11h30 Présentation race Aubrac
- 11h30 - 12h00 Présentation race Gasconne
- 12h00 - 12h30 Présentation race Vosgienne
- 12h30 - 13h00 Présentation race Villard-de-Lans
- 13h00 - 14h30 Concours race Pie Rouge (REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 14h30 - 15h00 Présentation race Salers
- 15h00 - 15h30 Présentation races Abondance, Hérens, Villard-de-Lans
- 16h00 - 16h30 Présentation race Limousine
- 16h30 - 17h00 Présentation race Bretonne Pie Noir

► **LUNDI 28 FÉVRIER**

- 09h30 - 10h00 Présentation race Salers
- 10h00 - 11h00 Concours Label Rouge Gasconne des Pyrénées (REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 11h00 - 12h30 Concours race Rouge Flamande (REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 12h30 - 13h00 Présentation race Villard-de-Lans
- 13h00 - 13h30 Présentation race Vosgienne
- 13h30 - 14h00 Présentation race Hérens
- 14h00 - 14h30 Présentation race Aubrac
- 14h30 - 15h00 Présentation race Gasconne
- 15h00 - 17h00 Vente aux enchères race Limousine Label Rouge
- 17h00 - 19h00 Vente aux enchères race Blonde d'Aquitaine

► **MARDI 1^{ER} MARS**

- 11h00 - 12h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Gasconne
- 12h00 - 13h30 Journée élevage du Nord-Pas-de-Calais
- 13h30 - 14h00 Présentation race Vosgienne
- 14h30 - 15h30 Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Gasconne
- 15h30 - 16h00 Présentation race Bretonne Pie Noir
- 16h00 - 16h30 Présentation race Salers
- 17h00 - 18h00 Entraînement Trophée du Meilleur Pointeur Bovins Européens

► **MERCREDI 2 MARS**

- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Abondance
- 10h00 - 11h00 Trophée du Meilleur Pointeur Bovins Européens
- 11h00 - 11h30 Présentation race Charolaise
- 11h30 - 12h00 Présentation race Bazadaise
- 12h00 - 13h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Aubrac
- 13h00 - 14h00 Présentation des Viandes de Bœuf Label Rouge
- 14h00 - 14h30 Présentation race Bretonne Pie Noir
- 14h30 - 19h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

► **JEUDI 3 MARS**

- 10h00 - 10h30 Présentation race Salers
- 10h30 - 11h30 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Blonde d'Aquitaine
- 11h30 - 13h30 Concours race Blanc Bleu (REMISE DES PRIX PENDANT LE CONCOURS)
- 13h30 - 14h00 Présentation race Vosgienne
- 14h00 - 14h30 Présentation race Villard-de-Lans
- 14h30 - 19h00 Trophée International de l'Enseignement Agricole (épreuve de manipulation)

► **JEUDI 3 MARS**

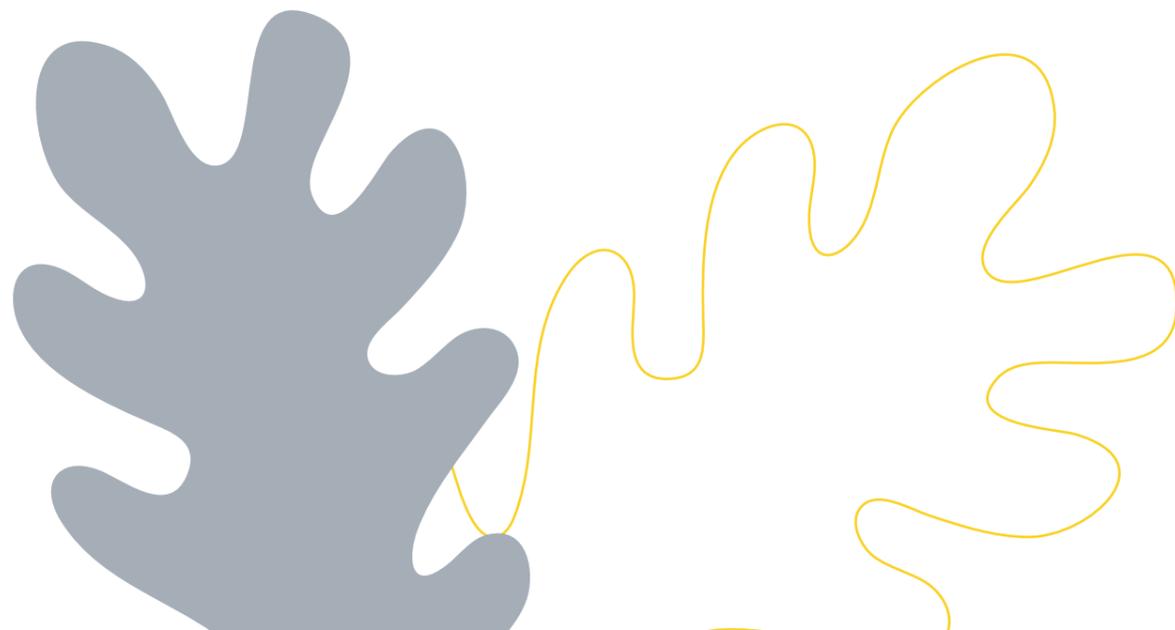
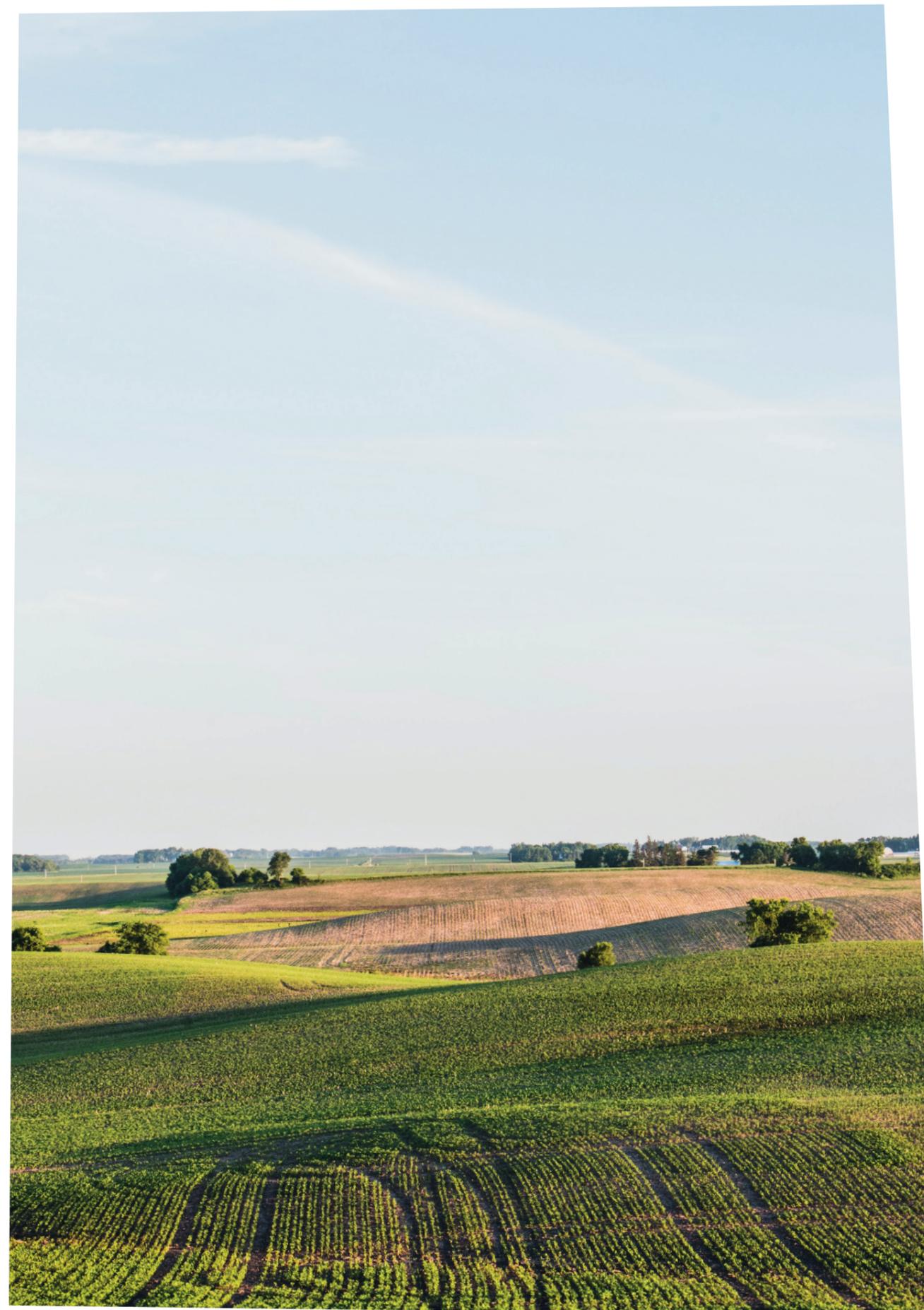
- 09h00 - 10h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Charolaise
- 10h00 - 11h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise
- 11h00 - 12h00 Trophée du Meilleur Pointeur de Race Brune
- 12h00 - 12h30 Remise de prix Trophée du Meilleur Pointeur de Race Bazadaise
- 12h30 - 13h30 Trophée du Meilleur Pointeur 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)

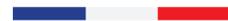
► **SAMEDI 5 MARS**

- 10h30 - 11h00 Présentation race Vosgienne
- 11h00 - 11h30 Présentation race Aubrac
- 11h30 - 12h00 Présentation race Charolaise
- 12h00 - 12h30 Présentation race Villard-de-Lans
- 12h30 - 13h00 Présentation Savoie Mont Blanc (races Abondance et Tarentaise)

► **DIMANCHE 6 MARS**

- 11h00 - 11h30 Présentation race Bretonne Pie Noir
- 11h30 - 12h00 Présentation race Limousine





Informations pratiques

PROTOCOLE SANITAIRE

Afin de pouvoir accéder au Salon International de l'Agriculture, **le Pass Vaccinal sera obligatoire ainsi que le port du masque, suivant les dispositions en vigueur.**

1 Place de la Porte de Versailles, 75015 Paris

HORAIRE D'OUVERTURE
Samedi 26 Février 2022
au Dimanche 6 Mars 2022
9h00 à 19h00

•26•

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



La France Agricole



CONTACTS PRESSE – AGENCE ØCONNECTION

Anne-Marie Boyault • 06 89 28 42 29

Marie Bissière-Blanchet • 06 74 72 21 51

Victoire Chatel • 06 45 65 81 00

cga@oconnection.fr