


PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

36

PRODUCTEURS D'EXCEPTION RÉCOMPENSÉS

PAR LE PRIX D'EXCELLENCE 2025 DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

*Paris, ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 21 janvier 2025 –
Ce mardi, sous l'égide de la ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,
Annie Genevard, et en présence de Jérôme Despey, président du CENECA et du Salon
International de l'Agriculture, ainsi que d'Olivier Alleman, commissaire général du
Concours Général Agricole, 36 producteurs français ont été célébrés pour leur constance
dans l'excellence et leur contribution au rayonnement du terroir français.*

UNE RÉCOMPENSE AU SERVICE DES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Le Prix d'Excellence 2025, distinction suprême du Concours Général Agricole, honore les producteurs qui se sont démarqués par leur régularité et leur talent au cours des trois dernières éditions. Ce prix est bien plus qu'une simple récompense : il consacre des artisans passionnés, véritables gardiens de traditions locales et audacieux innovateurs. Il est la reconnaissance d'un travail d'une grande qualité, porté par des hommes et des femmes engagés dans la préservation et l'enrichissement de notre patrimoine culinaire et agricole.

UN RENDEZ-VOUS ANNUEL POUR CÉLÉBRER L'EXCELLENCE

Ancré dans le patrimoine culinaire français, le Concours Général Agricole incarne les valeurs d'une agriculture de qualité. À travers la remise du Prix d'Excellence 2025, le concours réaffirme son rôle primordial dans la préservation et la promotion des savoir-faire locaux, tout en répondant aux attentes d'une consommation toujours plus soucieuse de qualité et de traçabilité. Chaque année, ce prix met en lumière l'incroyable diversité des produits de nos terroirs, du vin aux spiritueux, en passant par les produits laitiers, la charcuterie ou encore les huiles d'olive.

DES PRODUCTEURS D'EXCEPTION RÉCOMPENSÉS POUR LEUR PASSION ET LEUR SAVOIR-FAIRE

Les 36 producteurs primés en 2025 sont un véritable témoignage de l'engagement et de la passion qui animent les artisans du terroir français. Ces producteurs ne se contentent pas de produire: ils incarnent l'âme de leurs régions, préservent les traditions locales et, par leur talent, insufflent une modernité précieuse dans le paysage agricole français. Ils font rayonner leur savoir-faire, qu'il s'agisse de vins d'exception de Bourgogne, de fromages artisanaux de Normandie, ou de charcuteries savoureuses d'Auvergne.

Le Prix d'Excellence est une distinction élitiste, récompensant des producteurs ayant prouvé leur constance dans l'excellence sur plusieurs années. Un calcul minutieux, prenant en compte les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze des trois dernières éditions du Concours Général Agricole, permet de sélectionner ces artisans d'exception. Ainsi, ce prix incarne une démarche de qualité continue et de fiabilité, affirmant que chaque produit primé est le fruit d'un savoir-faire irréprochable, transmis et perpétué avec soin au fil des générations.

Chaque producteur primé incarne l'excellence de son terroir et l'engagement sans faille pour la qualité de ses produits. Ces distinctions ne sont pas seulement un gage de reconnaissance, mais également un véritable moteur économique et un vecteur de visibilité pour ces artisans, permettant à leurs produits d'atteindre un public plus large et d'assurer leur pérennité.

déclare Olivier Alleman, Commissaire Général

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, UNE RÉFÉRENCE DANS L'AGRICULTURE FRANÇAISE DEPUIS 150 ANS

Le Concours Général Agricole a pour mission essentielle de soutenir et d'encourager les producteurs et éleveurs français, en valorisant leur savoir-faire et leur engagement au service d'une agriculture de qualité. Sous le contrôle des services de l'État, le concours se distingue par son exigence, sa rigueur et son processus de sélection impartial et joue un rôle crucial dans la formation des futurs professionnels du secteur, tout en mettant en lumière des produits qui incarnent l'excellence des terroirs français.

Le concours est également un acteur clé de la promotion d'une alimentation de qualité auprès des consommateurs, favorisant la reconnaissance des produits issus de l'agriculture et de l'élevage français. En contribuant à la visibilité de ces productions, le Concours Général Agricole participe à la préservation des traditions locales tout en répondant aux attentes d'une société de plus en plus tournée vers des choix alimentaires responsables et durables.

LES LAURÉATS 2025

• CATÉGORIES PRODUITS ET VINS PAR RÉGIONS •

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES :

- ▶ EARL LA CAVE DU PRIEURÉ (73) – Vins Savoie-Bugey
- ▶ DOMAINE VERDIE SAS (26) – Vins Vallée-du-Rhône
- ▶ ROCHEBILLARD ET BLEIN SAS (42) – Charcuteries (salaisons sèches)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :

- ▶ JEAN-FRANÇOIS TRICHARD (71) – Vins Beaujolais
- ▶ EARL DOMAINE PETITOT JEAN ET FILS (21) – Vins Bourgogne
- ▶ EARL DOMAINE FRÉDÉRIC LORNET (39) – Vins Jura Franche-Comté
- ▶ MONTSET TERROIRS – UCAFCO – FROMAGERIE DE BÔZIEUX (70) – Produits laitiers (fromages)

BRETAGNE

- ▶ ETS COURCOUX (22) – Cidre et poirés
- ▶ LA FERME DU BOSCHET SARL (35) – Jus de Fruits

CENTRE-VAL DE LOIRE :

- ▶ SARL CHARCUTERIE SÉBASTIEN DUBOURG (37) – Charcuteries (cuites et à cuire)
- ▶ SARL L'ARÔM'ARRANGÉ (37) – Rhums et Punchs

CORSE

- ▶ DOMAINE FIUMICICOLI – SCEA ERRA CORSA (20) – Vins Corse

GRAND EST :

- ▶ EARL Nicollet Gérard et Fils (68) – Vins Alsace
- ▶ EARL Walczak Père et Fils (10) – Vins Champagne
- ▶ Domaine Régina (54) – Vins Lorraine

ÎLE-DE-FRANCE :

- ▶ SAS Distillerie d'Isle de France (77) – Eaux de Vie

NORMANDIE :

- ▶ FROMAGERIE RÉO (50) – Produits laitiers (beurres, crèmes)

NOUVELLE-AQUITAINE :

- ▶ SA CHÂTEAU FONTAINE SAINT-CRIC (33) – Vins Bordeaux
- ▶ DISTILLERIE MERLET ET FILS SAS (17) – Apéritifs
- ▶ EARL FERME DE GAGNET (47) – Mistelles
- ▶ SCEA DU HAUT POUYET (40) – Palmipèdes gras (rillettes et magrets séchés)
- ▶ SARL LE CANARD CHEZ DEGERT (40) – Volailles
- ▶ LAITERIE FROMAGERIE DUROUX SARL (19) – Produits laitiers (affineurs)
- ▶ LAITERIE LES FAYES (87) – Produits laitiers (fromages frais, desserts lactés)

OCCITANIE :

- ▶ DOMAINE DE LA SENCHE (34) – Vins Languedoc-Roussillon
- ▶ BOZZI PASCAL DOMAINE DE LARROQUE (32) – Vins Sud-Ouest
- ▶ SAS MOULIN À HUILE CASTAGNÉ (46) – Huiles de Noix
- ▶ SARL RAMAJO FOIE GRAS (32) – Palmipèdes gras (foies gras)

PAYS DE LA LOIRE :

- ▶ GAEC Madeleineau Père et Fils (44) – Vins Val-de-Loire et Centre
- ▶ Brasserie la Cibulle (85) – Bières

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR :

- ▶ SCEA DE CHAUVELIN DOMAINE LA GRAND'PIÈCE (83) – Vins Provence Alpes-Côte d'Azur
- ▶ LE PLANTIVORE (05) – Confitures et Crèmes
- ▶ DESVIGNE DAVID (05) – Miels, Hydromels et Chouchens
- ▶ EARL GIOL (83) – Produits de l'Aquaculture (huîtres)
- ▶ LES TRUITES DE L'ISLE SUR LA SORGUE (84) – Produits de l'Aquaculture (truites)
- ▶ DOMAINE DE VALDITON SNC (13) – Produits Oléicoles

CONTACTS PRESSE

Agence ØConnection

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