CONCOURS GENERAL AGRICOLE

RESUME

Evénement qui s'inscrit dans le cadre du SIA. Il valorise les produits issus des filières agro-alimentaires françaises et de l'agriculture. A ce titre concourent de nombreux producteurs fermiers dans différentes catégorie de produits, en quête de la feuille de chêne (de bronze, d'argent ou d'or)

La chambre d'agriculture est contributrice

Echelle géographique du concours : national



NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 24 entreprises (16 IAA ou viticulteurs et 8 producteurs fermiers)
- + vignerons

PARTENAIRES

Organisé par Comexposium

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

o 83 échantillons produits

NOMBRE DE MEDAILLES

- 12 médailles concernant les produits
- o 8 médailles concernant les vins

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

5 produits laitiers primés

1 en charcuterie

2 en produits de l'aquaculture

3 en volaille

1 en jus de pomme

8 en vins

1 en bière



CONCOURS GENERAL AGRICOLE

RESUME

Depuis 149 ans, le **Concours Général Agricole**, copropriété du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du CENECA (Centre National des Expositions et Concours Agricoles), encourage une production d'excellence, accompagne le développement économique des filières de production, contribue à former les futurs professionnels du secteur et valorise auprès des consommateurs une alimentation qualitative issue de l'agriculture et de l'élevage français.



L'édition **2019 du Concours Général Agricole** a mis en compétition les meilleurs produits des régions françaises : vins, apéritifs, bières, charcuteries, confitures, produits laitiers, produits oléicoles, volailles....

NOMBRE DE PARTICIPANTS

- o 27 entreprises médaillées en vin
- 11 entreprises médaillées en « produits »

PARTENAIRES

Goutez l'Ardèche, syndicat des vins

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

 \circ XX

NOMBRE DE MEDAILLES

VINS : 89 médailles pour les appellations

ardéchoises

PRODUITS : 15 médailles (2 médailles d'or, 5 médailles d'argent et 8 médailles

de bronze) attribuées à

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

A noter, le **PRIX D'EXCELLENCE** 2019 attribué à la charcuterie Puzzi de Lanarce pour ses charcuteries sèches (G07). Une très belle moisson de médailles pour l'Ardèche, en forte évolution, qui récompense la qualité et la régularité des produits ardéchois



Concours Général Agricole 2019

RESUME

Réalisation des prélèvements dans le cadre du Concours Général Agricole par un agent de la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire pour l'ensemble du département.

Le concours récompense la qualité des meilleurs produits et animaux du terroir français.

Dates: 14/02 (2 personnes) 15 et 18/02 (1 personne) soit l'equivalent de 4 jours de prélèvements et 2 jours en amont de préparation,



NOMBRE DE PARTICIPANTS

PARTENAIRES

o 13 participants

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

o 56 produits dégustés

NOMBRE DE MEDAILLES

- o 1 médaille d'or
- o 7 médailles d'argent
- o 5 médailles de bronze

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

Chaque année notre département est récompensé par l'attribution de médailles notamment en produits laitiers et en charcuteries.

Nous espérons augmenter le nombre de participants pour 2020,





Concours Général Agricole (CGA)

RESUME

Le CGA, copropriété du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation et du CENECA (Centre National des Expositions et des Concours Agricoles) se déroule pendant le Salon International de l'Agriculture à Paris, et, c'est en 2019 :

22200 produits d'origine fermière, artisanale et industrielle présentés avec les vins pour 479 médailles d'or, 675 médailles d'argent et 399 médailles de Bronze.

Rendez-vous annuel des producteurs en quête de qualité, le CGA est l'occasion pour eux de mesurer leur savoir-faire, dans l'espoir de voir leurs efforts récompensés par une médaille.

L'emblème à la feuille de chêne, qui distingue les produits lauréats au CGA est en effet largement connu et reconnu par les consommateurs — Plus de 50% des français ont acheté au moins un produit médaillé au cours des 12 derniers mois - Signe de garantie de qualité gustative et une réelle incitation à l'achat.



NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 34 agriculteurs
- 10 entreprises agroalimentaires
- 4 agents préleveurs + 1 agent coordinateur CA63

PARTENAIRES

CRA AuRA CGA National Ministère de l'agriculture

NOMBRE DE PRODUITS PRELEVES

 73 échantillons prélevés en 2019 dont 50 en fromages et produits laitiers/ 5 en bière/ 12 en charcuterie/ 4 en miel/ 1 en poissons/ 1 en safran

NOMBRE DE MEDAILLES

o 22 médailles attribuées dont :

Médailles d'or

6 en fromages + 1 en charcuterie Médailles d'argent



6 en fromages + 4 en charcuterie + 1 en bière

Médaille de bronze

1 en fromages + 1 en bière +1 en miel + 1 en charcuterie

 Remise des médailles le 28 septembre, en session Chambre d'Agriculture.

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

Poursuite de l'action en 2019 par la CA63, Augmenter le nombre de lieux de prélèvements et de produits pour le Concours.



CONCOURS FERMIERS D'OR

RESUME

Contexte: nécessité de diversifier les sources de revenus agricoles et de relocaliser les activités de production agro-alimentaire.

La Chambre régionale est organisateur du concours.

Echelle géographique: région AURA

Les objectifs du concours: permettre aux producteurs fermiers d'évaluer leur travail en soumettant leur production au jugement d'un jury de consommateurs et valoriser les produits distingués.

Date: 17, 18 et 19 septembre 2019





NOMBRE DE PARTICIPANTS

- o 184 producteurs
- 87 producteurs primés
- o 205 jurés

PARTENAIRES

- Les Chambres départementales de la région
- L'ENILV d'Aurillac
- Interprofession du St-Nectaire
- Comité interprofessionnel des fromages du Cantal

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

- 318 produits en compétition
- o 34 catégories de produits

NOMBRE DE MEDAILLES

o 109 médailles

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

- Très bonne progression de la participation
- Amélioration de la visibilité du concours tout au long de l'année.
- Nécessité de poursuivre la diversification des actions de promotion de la marque Fermier d'Or



Concours de fromages fermiers de l'Ain

RESUME

Le syndicat caprin organise tous les deux ans un concours départemental de fromage de chèvre, de brebis et de vache fermier. L'objectif est de communiquer sur les fromages fermiers en automne, une période où la consommation a tendance à baisser. En 2019, le concours a eu lieu le 20 octobre à Revonnas lors d'une manifestation sur le train des carpartes.

L'organisation est réalisée par la Chambre d'agriculture.



NOMBRE DE PARTICIPANTS

17 participants

- o 12 producteurs de fromages de chèvres
- o 3 producteurs de formages de vaches
- 2 producteurs de fromages de brebis

PARTENAIRES

Syndicat caprin de l'Ain

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

87 échantillons de fromages

NOMBRE DE MEDAILLES

o 23 médailles

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

Les échantillons sont déclinés par espèce et par produit. Le jury est composé de plus de 50 consommateurs avec des fiches de dégustation basées sur des critères précis. Les médailles attribuées valorisent le travail des producteurs et mettent en avant la qualité des produits. Ce concours permet aussi à chacun de se remettre en question dans une optique de toujours progresser.



GLORIEUSE DE BOURG EN BRESSE

RESUME

Concours annuel de volailles de Bresse.

Chaque année, 4 concours sont organisés dont un à Bourg en Bresse où la Chambre d'agriculture de l'Ain contribue à cet évènement par le travail avec les éleveurs présents : gestion des inscriptions, installation des volailles, établissement du palmarès, remise de prix.

Echelle géographique du concours : AOP Bresse

Date: 13 décembre 2019



NOMBRE DE PARTICIPANTS

25 éleveurs de volailles de Bresse

dont 2 éleveurs Espoirs (nouveaux producteurs de volailles fines)

1 concours Jeunes avec le lycée des Sardières

NOMBRE DE PRODUITS PRESENTES

708 volailles présentées

PARTENAIRES

Ville de Bourg en Bresse Comité des fêtes de Bourg en Bresse Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

NOMBRE DE PRIX

o 95 prix décernés

NOUVEAUTES 2019

Communication sur l'achat des volailles Nouveau président de jury Écran de communication Nouveau présentateur

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

De nouveaux éleveurs présents donnant une nouvelle dynamique. Moins de volailles que l'année passée due à des vols en exploitations. Organisation bien cadrée depuis plusieurs années.

Communication sur le marché de la volaille réussie : de belles ventes!

Pour 2020 : poursuite de cette dynamique et piste de modernisation des glorieuses en cours pour attirer une nouvelle clientèle.



Concours de la Foire aux fromages 2019 Haute Loire

RESUME

Mise en place d'un concours départemental lors de la Foire aux fromages le 21 avril 2019 à Lavoute Chilhac. L'agent chambre organise le concours dans sa globalité.



NOMBRE DE PARTICIPANTS

PARTENAIRES

o 22 participants

NOMBRE DE PRODUITS DEGUSTES

o 47 produits dégustés

NOMBRE DE MEDAILLES

o 16 médailles

BILAN QUALITATIF ET PERSPECTIVES

Ce concours ne sera pas reconduit par la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire pour l'année 2020.

