

HAUTES ALPES CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



PALMARÈS 2024

HAUTES ALPES

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

2014-2024

Le Concours Général Agricole, organisé à l'occasion du traditionnel Salon International de l'Agriculture, récompense depuis 1864, **la qualité et l'excellence des meilleurs produits, vins ou animaux** provenant des terroirs français.

Être médaillé au Concours Général Agricole, c'est le gage d'une visibilité exceptionnelle non seulement pour les produits lauréats mais aussi pour les producteurs. Décrocher une médaille, apposer la feuille de chêne dorée, argentée ou de bronze sur un produit, c'est une **progression de 18 à 40 % des ventes** pour les entreprises et les producteurs lauréats. Des structures le plus souvent de petite taille (81 % des lauréats) et de moins de 10 salariés.

9 français sur 10 soulignent le rôle bénéfique d'une médaille. C'est pour eux un outil de reconnaissance de l'origine locale (94 %) ou de la qualité du produit (93 %), élaboré selon des savoir-faire traditionnels (94 %).

Avec **46 médailles en 2024** (soit 20 en or, 19 en argent et 7 en bronze), **les Hautes-Alpes ont presque doublé leur record de l'an dernier** (26 médailles). Une forte progression reflétant à nouveau, la qualité et la diversité des produits haut-alpins présentés. Un record pour une délégation des Hautes-Alpes qui célèbre cette année, ses **10 ans de présence au Salon International de l'Agriculture**.

« Le Concours Général Agricole se veut le reflet de l'excellence et de la diversité de notre élevage et de la gastronomie française. Il contribue ainsi au rayonnement de nos territoires et de leurs terroirs ! »

Olivier ALLEMAN
Commissaire général du concours

CHIFFRES CLÉS CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024



2 413
ANIMAUX

20 000
PRODUITS & VINS

363
RACES

5 178
PRODUCTEURS
MÉDAILLÉS

1 500
ÉLEVEURS

HAUTES ALPES

LAURÉATS 2024

46

MÉDAILLES HAUTES-ALPES 2024



CLASSEMENT DES DÉPARTEMENTS 2024 CATÉGORIE PRODUITS PRIMÉS HAUTES-ALPES

15^e (sur 101 départements France et Dom-Tom) avec 37 produits (hors vins et divers)

CLASSEMENT DES RÉGIONS 2024 CATÉGORIE PRODUITS (HORS VINS ET DIVERS) RÉGION SUD

4^e (sur 14 régions France et Dom-Tom)

APILAND (Rousset)

-  MIEL DE MONTAGNE
-  MIEL DE LAVANDE
-  MIEL DES ALPES

ASSOCIATION CIEL D'AZUR/SAS DUFOUR (Gap)

-  AGNEAU DE SISTERON IGP LABEL ROUGE

BRASSERIE LA WALPINE (Saint-Jean-Saint-Nicolas)

-  BIÈRE HIP HIP HIP IPA

CAVE DES HAUTES VIGNES (Valserres)

-  VIN ROUGE DOMAINE DE LA GRANDE HAUCHE

DAVID DESVIGNE (Piégut)

-  MIEL DE LAVANDE

DOMAINE DE TRESBAUDON (Tallard)

-  VIN ROUGE M DE MANON 2022
-  VIN ROSÉ TRESBAUDON 2023
-  VIN BLANC VIOGNIER 2023
-  VIN BLANC « MUSCAT DE TONIN » 2023



EARL GARCIN - LE VERGER DE CRIGNE (Vitrolles)

 PUR JUS DE POMMES BIO

FERME PELLEGRIN FAMILY (Saint-Bonnet-en-Champsaur)

 TOMME DU CHAMPSAUR

FROMAGERIE DE CHÂTEAU-QUEYRAS

 BLEU DU QUEYRAS

FROMAGERIE DE LA DURANCE (Guillestre)

 RACLETTE AUX 3 POIVRES

FROMAGERIE EBRARD (Chabottes)

 YAOURT DES HAUTES-ALPES AU LAIT DE BREBIS

 RACLETTE CHÈVRE DU CHAMPSAUR

 YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE À LA VANILLE

GAEC DES DEUX BEGÛE - LA BÊLE DES ALPES (Manteyer)

 YAOURT AU LAIT DE BREBIS NATURE

GAEC L'AGNEAU DE GAULENT (Champcella)

 OVIN. CHALLENGE SANITAIRE LAINE & PEAU (BÉLIER)

GAEC DU PRIEURÉ - VALDINOIX (Bruis)

 HUILE DE NOIX

GAEC DU VAL D'AZUR (Arvieux)

 PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES (PRAIRIES & PARCOURS)

 CHALLENGE NATIONAL RACIAL TARENTEISE

GÉNÉPI GUILLAUMETTE (Saint-Jean-Saint-Nicolas)

 LIQUEUR DE GÉNÉPI

GÉRARD BEYNET PRODUCTION (Ventavon)

 PUR JUS DE POMMES FUJI BIO

JOËL BOREL (Gap)

 MIEL POLYFLORAL CLAIR

LA SALAISON DES ÉCRINS (Aubessagne)

 SAUCISSON À L'ÉPAULE LE PETIT ÉCRINS

 SAUCISSON AU JAMBON

LE PLANTIVORE (Château-Ville-Vieille)

 CONFITURE DE FRAISE/MARA DES BOIS

 LIQUEUR DE BAIES DE GENIÈVRE

 LIQUEUR DE GENTIANE

 LIMONCELLO

 CONFITURE DE MYRTILLES SAUVAGES

 CONFITURE D'ORANGES AMÈRES

 CONFITURE DE FRAMBOISES

 CONFITURE DE LAIT DU QUEYRAS

 CONFITURE DE MÛRES SAUVAGES

LE RUCHER DE SARUCHET - JOSEPH FAURE (Montgardin)

 MIEL DE LAVANDE

 MIEL POLYFLORAL CLAIR

 MIEL DE MONTAGNE CLAIR

LE RUCHER DES TERRES SAUVAGES - BENOIT DOREMUS (Saint-Firmin)

 MIEL DE LAVANDE

LES DÉLICES DE LA DURANCE (Tallard)

 TERRINE DE CAMPAGNE

SACRÉ WILLY (Tallard)

 CRÈME AU FOUR AU CAMEL

SALAISON DU CHAMPSAUR (Saint-Laurent du Cros)

 SAUCISSON DE MONTAGNE LE FERMIER HAUT-ALPIN

SARL LA CAPUCINE - LE PETIT HAUT-ALPIN (Neffes)

 CONFITURE EXTRA DE FRAMBOISES

SAS QUINT (La Freissinouse)

 JUS DE POMMES BIO

HAUTES ALPES

LE PRIX DE L'EXCELLENCE FRANÇAISE

Recevoir le Prix de l'Excellence Française est un graal convoité par tous les producteurs et les entreprises de l'hexagone. Au travers d'un produit d'exception, ce prix instauré en 2009, démontre toute la vitalité et la diversité des acteurs du monde rural. C'est aujourd'hui la plus haute distinction pouvant être obtenue par une équipe de production ayant fait de l'excellence, une ambition et un engagement sans concession. À plusieurs reprises, des entreprises et producteurs des Hautes-Alpes ont été distingués par cette récompense décernée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en lien avec le traditionnel Concours Général Agricole.

Les lauréats haut-alpins :

FRANÇOISE CHASTEL (Laragne), 2009
CATÉGORIE MIELS & HYDROMELS

DAVID DESVIGNE (Piégut), 2010 & 2012
CATÉGORIE MIELS & HYDROMELS

APILAND (Rousset), 2018
CATÉGORIE MIELS & HYDROMELS

GÉNÉPI GUILLAUMETTE (Saint-Jean-Saint-Nicolas), 2021
CATÉGORIE APÉRITIFS & LIQUEURS



HAUTES ALPES

PAROLES DE MÉDAILLÉS

« Le Concours Général Agricole met en avant une production artisanale locale et apporte une reconnaissance nationale. »

Sandrine & Lionel ROLLAND
Apiland



« Le Concours Général Agricole permet de promouvoir nos entreprises et nos produits au-delà des frontières de notre département. Il permet aussi de mettre en valeur le travail de toute une filière. Décrocher une médaille, c'est également la récompense pour notre équipe, d'un travail de qualité et d'une rigueur qui fait notre notoriété au quotidien. »

Jonathan EBRARD
Fromagerie Ebrard



« Décrocher une médaille, c'est pour nous une reconnaissance de la qualité gustative d'un produit. Cela nous rend fiers de notre travail et de notre équipe. »

Delphine BARTHÉLÉMY
Salaison du Champsaur





« Obtenir une troisième médaille d'argent consécutive pour la fromagerie de Château-Ville-Vieille pour son Bleu du Queyras est la concrétisation d'un travail sérieux, entièrement lié à la démarche de l'AOP, qui permet de mettre en lumière le fruit du producteur de lait que je suis mais aussi, les artisans de la fabrication de ce fromage emblématique des Hautes-Alpes ! »

François BLANC
Fromagerie de Château-Ville-Vieille



« Nous sommes venus au Concours Général Agricole pour mettre en avant notre département et notre vallée à travers nos bières. Nous revenons avec des beaux souvenirs et beaucoup de rencontres d'artisans engagés qui s'attachent, à travers leurs produits, à faire parler nos belles racines. Et au final, une médaille d'argent qui valide notre volonté, de faire de nos bières, les ambadrices de notre terroir. »

Jean ESCALON & Guillaume WAILLE
Brasserie La Walpine



« Ne laissons pas les médailles aux autres ! Il ne faut pas avoir peur de réussir et d'être fiers de nos produits. Savoir se mesurer aux autres sur un concours est déjà une victoire. Côté impact : on ne peut pas réellement le mesurer sur le court terme mais plutôt sur le long terme avec la répétitivité des récompenses. Être bon une fois est possible. Le plus compliqué, c'est la régularité ! »

Jérôme TRAMUZET
Fromagerie de la Durance

HAUTES ALPES

TABLEAU D'HONNEUR 2014-2024

214

TOTAL MÉDAILLES 2014-2024
(HORS ANIMAUX ET JEUNES PROS)



28

MÉDAILLES
CAT. VINS



31

MÉDAILLES
CAT. PRODUITS LAITIERS



72

MÉDAILLES
CAT. MIELS & HYDROMELS



22

MÉDAILLES
CAT. CHARCUTERIES &
SALAISONS



21

MÉDAILLES
CAT. JUS DE FRUITS &
NECTARS



11

MÉDAILLES
CAT. APÉRITIFS & LIQUEURS



14

MÉDAILLES
CAT. CONFITURES & PÂTES À
TARTINER



4

MÉDAILLES
CAT. BIÈRES



2

MÉDAILLES
CAT. HUILE DE NOIX



9

MÉDAILLES
CAT. PRAIRIES & PARCOURS
(PRATIQUES AGRO-
ÉCOLOGIQUES)



HAUTES ALPES

— purealpes —

CONTACTS

Patrick DOMEYNE, attaché de presse • 04 92 53 00 62 •
06 88 21 12 63 • patrick.domeyne@hautes-alpes.net

Nathalie GILBERT, attachée de presse • 04 92 53 22 08 •
06 52 98 90 15 • nathalie.gilbert@hautes-alpes.net

