

Salon de l'agriculture

VITRINE / Avec 5 542 médailles décernées lors de cette nouvelle édition du Concours général agricole, c'est l'excellence de la production et de l'élevage français qui a été récompensée dans le cadre du Salon international de l'agriculture.

Le meilleur de l'agriculture primé lors du Concours général agricole



Guibre (Picotin), une femelle abondance de Haute-Savoie a été récompensée par une médaille d'or au Concours général agricole.

Créé en 1870 et organisé conjointement par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Centre national des expositions et concours agricoles, le Concours général agricole (CGA) vise à récompenser le meilleur de la génétique animale et des produits du terroir français. Pendant les quatre jours de compétition du 23 au 26 février, les jurys ont déterminé les vainqueurs de chaque catégorie et décerné des médailles d'or, d'argent et de bronze. Pour un agriculteur, une médaille au Concours général agricole, c'est un tremplin unique et l'opportunité de bénéficier d'une légitimité supplémentaire non seulement auprès de la profession mais aussi du grand public. Pour cette édition 2019, ce sont au total 1 553 produits qui ont eu le privilège d'être médaillés sur les 6 312 en compétition, et 3 989 vins sur les 16 080 engagés.

L'élevage, star du Concours général agricole

« C'est la première Abondance que nous présentions à Paris et nous repartons avec la médaille d'or », se réjouit Jean-Michel Remillon, à la tête d'une exploitation de 150 ha au sein du Gaec de la Croix Bleue à Groisy (Haute-Savoie). « Cette victoire, c'est une belle reconnaissance pour Guibre, un animal productif, bien dans son terroir et jamais malade. C'est aussi une belle récompense pour toutes ces petites races locales qui ne font pas le choix systématique de la vaccination », poursuit l'éleveur, dont les produits servent principalement à la confection de reblochon et d'abondance. Organisé dès 1864, soit avant même la création du CGA, le concours des animaux est l'une des attractions phares du Salon de l'agriculture. Très attendu par un public venu en nombre, il voit s'affronter quelque 3 000 animaux parmi les plus beaux spécimens de l'élevage français. Au total, ce sont 372 races qui étaient représentées cette année : asins, bovins, canins, caprins, équins,

félins, ovins ou encore porcins. À savoir, les 1 200 éleveurs en compétition au Concours général agricole sont tous issus de schémas collectifs agréés par le ministère de l'Agriculture.

Une place de choix pour les vins et produits du terroir

Autre moment fort de ce Salon de l'agriculture, le concours des produits et des vins. Les meilleures viandes, les plus belles confitures ou encore les produits apicoles les plus savoureux ont été soumis à un jury composé de professionnels de la filière. À noter la présence cette année de deux petits nouveaux : la viande de bœuf et le whisky français ! Du côté des vins, une présélection au niveau local a d'abord permis de faire le tri dans cette cuvée 2019 comptant plus de 16 000 échantillons candidats. Avant la grande finale à Paris, au cours de laquelle sommeliers, œnologues, négociants, producteurs, courtiers ou encore consommateurs ont été amenés à départager des vins de toutes les gammes de prix. Évidemment, la jeune génération a cette année encore été conviée à prendre part activement au concours des produits et des vins. En plus des concours jeunes consacrés à l'élevage, à l'univers équin ou encore à l'agroécologie, un concours européen des jeunes professionnels du vin a permis de tester ces futurs professionnels de la filière viticole sur leur aptitude à la dégustation. Avec un autre objectif, celui de les sensibiliser à l'importance de la dégustation dans la pratique du métier tout en promouvant les actions de formation professionnelle déjà menées. Pour tous ces passionnés, rendez-vous est d'ores et déjà pris l'an prochain. Il s'agira alors de célébrer comme il se doit les 150 ans d'existence du CGA. ■

Pierre Garcia

CONCOURS / Encore une belle moisson de médailles pour la Drôme cette année lors du concours général agricole.

Le palmarès des produits drômois

Vins IGP Méditerranée

Millésime 2018, rouge
Or : Cave coopérative la Vinsobraise, Vinsobres.
Millésime 2018, blanc
Or : Cave des vigneron de Roche-gude.
Bronze : Gaec Aubert Frères, Vinsobres

Clairette de Die méthode ancestrale

Or : Domaine Maillefaud, Barsac ; EARL du Domaine de Magord, Barsac ; Cave de Die Jaillance (3 médailles), Cave Monge et Granon, Vercheny ; Gaec de St Pierre, Vercheny ; Verdies SAS, Vercheny ; SAS Caves Carod, Vercheny.
Argent : Cave de Die Jaillance, Die (2 médailles) ; Cave Monge et Granon, Vercheny ; Gaec de St Pierre, Vercheny ; SAS Caves Carod, Vercheny ; SCEA Domaine Guigouret, Vercheny.

Côtes du Rhône

Millésime 2018, rouge
Or : Cave coopérative la Vinsobraise (4 médailles) ; Cave de Roche-gude (4 médailles) ; Gaec Autrand, Vinsobres ; Château La Borie, Suze-la-Rousse ; EARL Domaine Mazurd, Tulette (2 médailles) ; Coop du Nyonsais (Scan).
Argent : Cave Costebelle (2 médailles) ; Cave la Suzienne (2 médailles) ; Domaine Mazurd, Tulette (2 médailles).

Médoc 2017, rouge

Or : Domaine de Provensol, Venterol.

Millésime 2018, rosé

Or : Cave Costebelle (3 médailles).

Argent : Cave des vigneron de Roche-gude ; Cave coopérative agricole les coteaux de Saint-Maurice ; Coopérative du Nyonsais (Scan).

Bronze :

Gaec Autrand, Vinsobres.

Millésime 2018, blanc

Or : Cave des vigneron de Roche-gude.

Argent : Cave Costebelle, Tulette ; Société coopérative agricole Les coteaux de Saint-Maurice.

Côtes du Rhône Villages

Millésime 2018, rouge

Or : Coopérative du Nyonsais (Scan)
Argent : Cave coopérative la Vinsobraise ; Gaec Autrand, Vinsobres ; EARL le Clos de la Font du Pape - Peyrouse Nicole, Bouchet.

Bronze : EARL Domaine d'Aloès, Vinsobres ; Coopérative du Nyonsais (Scan).

Côtes du Rhône Villages Roche-gude

Millésime 2018, rouge

Or et argent : Cave des vigneron de Roche-gude.

Côtes du Rhône Villages Saint Maurice sur Eygues

Millésime 2018, rouge

Bronze : Coopérative agricole Les coteaux de Saint-Maurice.

Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse

Millésime 2018, rouge

Or et bronze : La Suzienne, Suze-la-Rousse.

Côtes du Rhône Villages Visan

Millésime 2018, rouge

Bronze : Gaec Aubert Frères, Vinsobres.

Crémant de Die

Non millésimé, blanc

Or : Domaine Maillefaud, Barsac ; Cave de Die Jaillance ; Verdies SAS, Vercheny.
Argent : SAS Caves Carod, Vercheny.
Bronze : Cave de Die Jaillance (2 médailles).



Crozes-Hermitage

Millésime 2017, rouge

Or : Cave coopérative de Tain-l'Hermitage ; Domaine Michelas Saint Jemms, Mercuro-veaunes.

Argent : Cave coopérative de Tain-l'Hermitage ; EARL Desmeure, Mercuro-veaunes ; Domaine les Chenets, Mercuro-veaunes.

Bronze : Cave Coopérative de Tain-l'Hermitage.

Grignan-les-Adhémar

Millésime 2018, rouge

Or : Gaec du Serre des vignes, Roche-Saint-Secret-Béconne ; Gaec Aubert Frères, Donzère.

Argent : Ferrotin Jean-Claude, Château-neuf-du-Rhône ; Gaec Aubert Frères, Donzère ; La Suzienne, Suze-la-Rousse.

Millésime 2017, rouge

Or : Domaine Bour SARL, Roussas.
Argent : Domaine Saint Luc, La Baume-de-Transit ; Domaine Bour SARL, Roussas.

Millésime 2018, rosé

Or : Gaec du Serre des vignes, Roche-Saint-Secret-Béconne.

Argent : Domaine Bour SARL, Roussas ; Domaine de Montine - Gaec de la Grande Tuilière, Grignan.

Bronze : SCV La Suzienne.

Millésime 2018, blanc

Or : Domaine Bour SARL, Roussas.

Argent : Château Bizard, Allan ; Domaines Bour SARL, Roussas ; Ferrotin Jean-Claude, Château-neuf-du-Rhône.

IGP de la Drôme

Millésime 2018, blanc

Or : Cave de Saint Pantaléon-les-Vignes.

IGP des Collines rhodaniennes

Millésime 2018, rouge

Or : Cave coopérative de Tain-l'Hermitage (2 médailles).

Argent : Christine Pochon Domaine des Collines, Chavannes.

Millésime 2018, rosé

Bronze : Christine Pochon Domaine des Collines, Chavannes.

IGP des Coteaux des Baronnies

Millésime 2018, rouge

Argent : EARL Liotaud Jean-Yves, Sainte-Jalle (2 médailles).

Millésime 2018, rosé

Argent : Coopérative du Nyonsais (Scan).

Millésime 2018, blanc

Argent : Coopérative du Nyonsais (Scan).

Saint-Joseph

Millésime 2017, rouge

Or : EARL Desmeure, Mercuro-veaunes ; Domaine Michelas Saint Jemms, Mercuro-veaunes.

Millésime 2017, blanc

Or : Cave coopérative de Tain-l'Hermitage.

Vinsobres

Millésime 2018, rouge

Or : Cave coopérative la Vinsobraise ; Gaec Autrand, Vinsobres.

Argent : Cave coopérative la Vinsobraise (2 médailles).

Millésime 2017, rouge

Or : Cave coopérative la Vinsobraise.

Argent : Gaec Autrand, Vinsobres.

Autres produits

Liqueur aux plantes

Or : Eygubelle SAS, Valaurie.

Huile d'olive de Nyons AOP

Or : Moulin à huile Dozol-Autrand, Mirabel-aux-Baronnies ; Domaine des Arches, Montaulieu ; Ferme des Aygues, Nyons.

Argent : Coopérative du Nyonsais SCAN (3 médailles), Nyons.

Olives noires de Nyons AOP

Or : Ferme Brès, Nyons.

Argent : Coopérative du Nyonsais, Nyons

Tapenade noire

Or : Coopérative du Nyonsais, Nyons

Picodon AOP

Argent : Sandrine Pozin - Ferme Capra, Saint-Bardoux.

Yaourt au lait de vache ferme aromatisé au citron

Argent : Fromagerie Maison Cardot SARL, Saint Michel-sur-Savasse.

Truite fumée tranchée (à la main ou à la machine) sans assaisonnement

Or : Le Petit Fumé Drômois, Colonzelle.

Bières blanches et bières de blé

Argent : SARL La Vieille Mule, Le Poët-Laval.

Bière noire

Bronze : SARL La Vieille Mule, Le Poët-Laval.

Filets fermiers de poulet jaune label rouge IGP Drôme

Argent : Bernard Royal Dauphiné, Grane.