

**Assurément, la Choucroute entre dans l'histoire ...  
Celle du Concours Général Agricole.**

**C'est une reconnaissance inédite pour la Choucroute :  
Elle devient ainsi le premier légume de France à avoir sa propre épreuve au  
prestigieux Concours Général Agricole (CGA) du Salon International de l'Agriculture  
(SIA).**

**Après une expérimentation accomplie en 2024, cette édition officialise l'intégration  
de la Choucroute dans la compétition aux côtés des produits les plus  
emblématiques du terroir français.**



**11 choucroutes candidates. 100% Alsace.**

Cette année, **11 choucroutes provenant d'Alsace** sont inscrites au CGA et seront évaluées par un jury de 12 experts et particuliers (+150 candidatures de jurés, un plébiscite significatif pour cette première édition). Parmi les choucroutes inscrites, la majorité bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP) « [Choucroute d'Alsace](#) », une certification qui garantit son origine et son mode de fabrication traditionnel.

Les choucroutes candidates sont réparties en deux catégories : **6 choucroutes crues** et **5 choucroutes cuites**. Au total, ce sont **6 choucroutiers d'Alsace** qui défendront leur savoir-faire dans cette compétition inédite, mettant en avant la diversité et la qualité de ce légume emblématique.



## L'Alsace, berceau de la choucroute française

Avec 70 % de la production nationale, l'Alsace s'impose comme une terre de prédilection de la choucroute. Les producteurs alsaciens sont ainsi naturellement largement représentés lors de cette première édition officielle du [Concours Général Agricole \(CGA\)](#) dédié à la Choucroute, mettant en avant leur savoir-faire ancestral et la qualité reconnue, notamment à travers la « [choucroute d'Alsace IGP](#) ».

Cette reconnaissance au sein du [CGA](#) marque **une avancée significative pour la valorisation de ce légume unique**. Elle permet non seulement de réaffirmer son identité propre, mais aussi de sensibiliser le grand public à sa richesse gustative et nutritionnelle, tout comme à sa modernité.



## La choucroute, parfaite alliée santé !

La choucroute, issue de la fermentation lactique du chou, est **une véritable alliée pour la santé**. Riche en vitamines C, B et E, une portion de 200 g de choucroute crue couvre 50 % des besoins quotidiens en vitamine C. Elle contient également des minéraux essentiels tels le potassium, le calcium et le magnésium.

Peu calorique (environ 20 kcal pour 100 g) et riche en fibres, elle favorise la digestion et procure une sensation de satiété. De plus, les probiotiques issus de la fermentation contribuent à renforcer la flore intestinale et le système immunitaire.



Depuis l'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) en septembre 2018, [la Choucroute d'Alsace](#) bénéficie d'une reconnaissance européenne qui **atteste de son origine et de la qualité de sa production**. Cette certification protège depuis le savoir-faire ancestral des producteurs alsaciens et garantit aux consommateurs l'authenticité du produit.

En près de 7 ans désormais, **la filière a multiplié par cinq ses volumes** de vente en IGP, avec pour ambition d'atteindre **10 % des volumes nationaux en IGP d'ici à 2030**.

Actuellement, 84 % des 60 producteurs de choux en Alsace (47 producteurs IGP) sont habilités IGP, témoignant de leur engagement pour l'excellence et la préservation des traditions régionales.

### **L'Alsace à l'honneur le 25 février au SIA - Salon International de l'Agriculture**

Les résultats de cette première édition du [Concours Général Agricole \(CGA\)](#) de la choucroute seront dévoilés lors du [Salon International de l'Agriculture](#).



**L'attribution des médailles d'or, d'argent et de bronze** récompensera les meilleures productions et contribuera à promouvoir encore davantage ce fleuron du terroir français. Résultats attendus en fin de journée (disponible sur demande au service presse : [team@noiizy.com](mailto:team@noiizy.com))

