



# LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2025

## 62 LAURÉATS DISTINGUÉS POUR L'EXCELLENCE DE LEURS VIANDES ET CHARCUTERIES SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Paris, 25 février 2025 – Le Concours Général Agricole 2025 vient de récompenser l'excellence et le savoir-faire de la filière française de viandes et charcuteries sous signes officiels de qualité avec :

22 MÉDAILLES  
D'OR



28 MÉDAILLES  
D'ARGENT



12 MÉDAILLES  
DE BRONZE



Organisé chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, ce concours prestigieux distingue les meilleurs produits du terroir français, valorisant ainsi l'engagement et la passion des producteurs français.

### **Un engagement au service de la qualité**

Tous les maillons de la filière œuvrent chaque jour pour offrir aux consommateurs des produits d'exception, respectant des cahiers des charges rigoureux. Grâce aux signes officiels de qualité – Label Rouge, IGP (Indication Géographique Protégée) et AOP (Appellation d'Origine Protégée) –, ces viandes et charcuteries garantissent une origine tracée, une qualité gustative supérieure, un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal ou d'une origine et d'une typicité du produit.

---

### **Des produits d'exception récompensés**

Le Concours Général Agricole 2025 a distingué de nombreux produits issus de cette filière exigeante. Parmi les lauréats, on retrouve des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous Label Rouge, IGP et AOP, des jambons et saucissons bénéficiant d'une IGP ou d'un Label Rouge. Ces distinctions sont une reconnaissance du travail minutieux des filières, pour les consommateurs en quête de produits authentiques et savoureux.

---

### **Un label de confiance pour les consommateurs**

Face à une demande croissante pour des produits de qualité et d'origine contrôlée, les viandes et charcuteries sous signes officiels de qualité sont une réponse fiable et engagée. Le Concours Général Agricole, en mettant en lumière ces produits d'exception, encourage leur reconnaissance auprès du grand public et renforce la confiance des consommateurs.

---

### **À propos du Concours Général Agricole**

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour mission de valoriser le patrimoine gastronomique français en récompensant les meilleurs produits issus de l'agriculture et de l'élevage. Gage de qualité et d'authenticité, il est aujourd'hui une référence incontournable pour les producteurs comme pour les consommateurs.

## CATÉGORIE VIANDES DE BŒUF



## MÉDAILLE D'OR

- **Boucherie Chez Sylvain à Carantec (29)** associée à Socopa Viandes Guingamp et aux éleveurs de Bovineo - Tendre Charolais Label Rouge
- **Intermarché boucherie du Téméraire à Charolles (71)** associé à Charolais Viandes et aux éleveurs de l'Association AOP Bœuf de Charolles - Bœuf de Charolles AOP
- **La Petite Boucherie à Hyères (83)** associée à Ruthènes Viandes et aux éleveurs de l'Association Bœuf Fermier Aubrac - Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge
- **Delbé Traiteur à Forest-sur-Marque (59)** associé à Pruvost-Leroy et aux éleveurs de Elvea les bovins de nos terroirs - Bœuf Label Rouge Blanc Bleu
- **Boucherie Dupont à Biache-Saint-Vaast (62)** associée à Pruvost-Leroy et aux éleveurs de Elvea les bovins de nos terroirs - Bœuf Label Rouge Blanc Bleu
- **Sarl Compozieux à Cahors (46)** associé à Veau du Limousin et aux éleveurs Cevp - Altitude - Bœuf Limousin Blason Prestige Label Rouge
- **Régis Bouillon à Avesnes-sur-Helpe (59)** associé à Pruvost-Leroy et aux éleveurs de Elvea les bovins de nos terroirs - Bœuf Limousin Blason Prestige Label Rouge
- **Gfa La Perdrix à Marsillargues (34)** associé à Sica abattoir de Tarascon et aux éleveurs de Gfa La Perdrix - Taureau de Camargue AOP

## MÉDAILLE D'ARGENT

- **Boucherie du Martray à Tréguier (22)** associée à Socopa Viandes Guingamp et aux éleveurs de Bovineo - Tendre Charolais Label Rouge
- **Intermarché à Ploulec'h (22)** associé à Socopa Viandes Guingamp et aux éleveurs de Bovineo - Plaisir Charolais Label Rouge
- **Utile à Guilvinec (29)** associé à Socopa Viandes Guingamp et aux éleveurs de Bovineo - Plaisir Charolais Label Rouge
- **U Express à Ploudalmezeau (29)** associé à Socopa Viandes Guingamp et aux éleveurs de Bovineo - Plaisir Charolais Label Rouge
- **Boucherie Moreau à Samadet (40)** associée à Arcadie Viandes et aux éleveurs d'Association Bœuf de Chalosse - Bœuf de Chalosse Label Rouge et IGP
- **Boucherie Jérôme à Toulouse (31)** associé à Jérôme Toniazco et aux éleveurs de Gaec des 2 caps - Gasconne des Pyrénées Label Rouge
- **Hyper U aux Herbiers (85)** associé à Elivia Scavo et aux éleveurs de Ter'Elevage - Bœuf Fermier de Vendée Label Rouge et IGP
- **Bellevigny Distri à Bellevigny (85)** associé à Bichon et aux éleveurs de Bovineo - Bœuf Fermier de Vendée Label Rouge et IGP
- **Sarl Bouvine et tradition à Arles (13)** associé à Sica abattoir de Tarascon et aux éleveurs de Bouvine et tradition - Taureau de Camargue AOP
- **Earl Agnel à Le Cailar (30)** associé à Sica abattoir de Tarascon et aux éleveurs Manade Agnel - Taureau de Camargue AOP

## CATÉGORIE VIANDES DE VEAU



### MÉDAILLE D'OR

- **Charcuterie Gautreau à Saint-Molf (44)** associée à Privileg et aux éleveurs de Bretanin - Bretanin Label Rouge
- **Super U à Prissé (71)** associé à Veau du Limousin et aux éleveurs de Elvea 19 - Veau Qualité Limousine Label Rouge et IGP
- **Les Halles de l'Aveyron à Onet-le-Château (12)** associé à Ruthènes Viandes et aux éleveurs de Natera - Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP
- **Auchan à Arras (62)** associé à Bigard Castres et aux éleveurs de SA4R - Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP

### MÉDAILLE D'ARGENT

- **Les Halles de l'Aveyron à Issy-les-Moulineaux (92)** associé à Ruthènes Viandes et aux éleveurs de Natera - Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP
- **Auchan à Taverny (95)** associé à Bigard Castres et aux éleveurs de SA4R - Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP

### MÉDAILLE DE BRONZE

- **Régis Bouillon à Avesnes-sur-Helpe (59)** associé à Pruvost-Leroy et aux éleveurs de La Périgourdine - Veau sous la Mère Label Rouge

## CATÉGORIE VIANDES D'AGNEAU



### MÉDAILLE D'OR

- **Bigard à Castres (81)** associé aux éleveurs de Copagno - Agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge

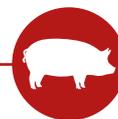
### MÉDAILLE D'ARGENT

- **Sas Macquet à Fruges (62)** associé aux éleveurs de Caveb - Agneau du Poitou-Charentes Label Rouge et IGP
- **Lepoureau Sovileg à Thouars (79)** associé aux éleveurs de Caveb - Agneau Label Rouge LA 17-93
- **Lepoureau Sovileg à Thouars (79)** associé aux éleveurs de Ovicap Cavac - Agneau Label Rouge LA 17-93

### MÉDAILLE DE BRONZE

- **Giraud Viandes à Sisteron (04)** associé aux éleveurs de Ciel d'Azur - Agneau de Sisteron Label Rouge et IGP
- **Ruthènes Viandes à Sainte-Radegonde (12)** associé aux éleveurs de Natera - Agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge
- **Destrel Viandes à Gramat (46)** associé aux éleveurs de Celmar - Agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge

## CATÉGORIE VIANDES DE PORC



### MÉDAILLE D'OR

- **Gaec Jara Xolan à Ascarat (64)** associé aux éleveurs de Gaec Jara Xolan - Viande de Porc Kintoa AOP
- **Vallégrain à Coudray-au-Perche (28)** associé aux éleveurs des Porcs de la Sarthe - Porc fermier Cenomans Label Rouge et IGP

### MÉDAILLE D'ARGENT

- **Pruvost-Leroy à Saint-Hilaire-Cottes (62)** associé aux producteurs de Porcs des Monts de Flandre - Le Porc des Géants-Cochon Label Rouge

## CATÉGORIE CHARCUTERIES



## MÉDAILLE D'OR

- **Les Monts de la Coste à Ussel (19)** pour sa saucisse sèche d'Auvergne IGP
- **SARL Tachaud Theodet à Montlouis-sur-Loire (37)** pour ses rillettes de Tours frais IGP
- **SAS Tallec à Bannalec (29)** pour sa crème de foie de porc traditionnelle Label Rouge
- **SARL Elizaldia à Gamarthe (64)** pour son jambon de Bayonne IGP
- **SAS Tallec à Bannalec (29)** pour son jambon cuit non fumé à l'ancienne Label Rouge
- **Salaisons Bernard à La Forie (63)** pour son saucisson d'Auvergne IGP
- **Rochebillard et Blein SAS à Violay (42)** pour son saucisson sec Label Rouge

## MÉDAILLE D'ARGENT

- **Paveyrol à Joyeuse (07)** pour son saucisson sec d'Ardèche IGP
- **Salaisons Bernard à La Forie (63)** pour sa saucisse sèche d'Auvergne IGP
- **Salaisons du Maconnais à Pierreclos (71)** pour sa rosette traditionnelle ou à l'ancienne Label Rouge
- **Franche Comté Salaisons à Montbéliard (25)** pour sa saucisse de Morteau IGP
- **Jean-Louis Amiotte à Avoudray (25)** pour sa saucisse de Morteau IGP
- **Morteau Saucisse à Morteau (25)** pour sa saucisse de Montbéliard IGP
- **SAS charcuterie Goulay à Tours (37)** pour ses rillettes de Tours frais IGP

- **SARL Saveurs Gourmandes du Val de Loire à Truyes (37)** pour ses rillettes de Tours en bocal stérilisé IGP
- **COOPERL à Lamballe (22)** pour son pâté de campagne Breton IGP
- **SAS Salaisons Laborie et Fils à Parlan (15)** pour son jambon sec d'Auvergne IGP
- **Salaisons du Lignon à Saint-Maurice (43)** pour son jambon sec d'Auvergne IGP
- **Salaisons du Lignon à Saint-Maurice (43)** pour son saucisson sec d'Auvergne IGP

## MÉDAILLE DE BRONZE

- **Bell France à Teilhède (63)** pour sa rosette traditionnelle ou à l'ancienne Label Rouge
- **Aux produits Saugets à Maisons-du-Bois (25)** pour sa saucisse de Morteau IGP
- **Franche Comté Salaisons à Montbéliard (25)** pour sa saucisse de Montbéliard IGP
- **SAS Le Tuyé du Papy Gaby à Gilley (25)** pour sa saucisse de Montbéliard IGP
- **SARL Salaisons Renaudot à Les Fins (25)** pour sa saucisse de Montbéliard IGP
- **SAS Tallec à Bannalec (29)** pour son pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc Label Rouge
- **Salaisons Celtiques à Pontivy (56)** pour son pâté de campagne Breton IGP
- **TEIL SA Cantal Salaisons à Aurillac (15)** pour son saucisson sec d'Auvergne IGP

Pour retrouver tous les lauréats du Concours Général Agricole 2025

<https://palmars.concours-general-agricole.fr/produits>

## À PROPOS :

**FIL Rouge** est la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP, et le **Sylaporc** le Syndicat des Labels porc et charcuteries. Ces deux organisations regroupent l'ensemble des professionnels impliqués dans les démarches sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) (Label Rouge et IGP en bœuf, veau, agneau, porc et charcuterie) et les représentent auprès des pouvoirs publics et des instances nationales et européennes.

---

### **FIL Rouge et le Sylaporc ont ainsi vocation à :**

Accompagner les organismes de défense et de gestion (ODG) adhérents dans l'élaboration des règles de production, de leurs cahiers des charges, des éventuelles modifications et des demandes d'homologation. Rechercher et mettre en place tous les moyens utiles au développement de l'activité de leurs membres. Développer des actions d'information, de promotion et de publicité visant à accroître la notoriété des viandes Label Rouge et IGP auprès des consommateurs. Représenter et défendre les intérêts de leurs membres auprès de toutes les instances nationales et européennes. Leur mission première est d'assurer la défense et la promotion des viandes et des charcuteries sous signes de qualité et d'origine en recherchant constamment une meilleure qualité des produits et un meilleur fonctionnement des filières.

### **Viandes et charcuteries Label Rouge et IGP :**

Pour produire des viandes et charcuteries sous signes de qualité Label Rouge et/ou IGP, l'ensemble des professionnels s'engagent à respecter des savoir-faire, des modes de production spécifiques pour garantir une qualité unique et régulière des viandes et charcuteries tout au long de l'année.

**Le Label Rouge** garantit le respect de règles de production strictes, dans le but d'obtenir des viandes et charcuteries aux qualités gustatives supérieures contrôlées chaque année par un panel de consommateurs. De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur la qualité des produits, pour permettre aux consommateurs de savourer des viandes et charcuteries au goût irréprochable.

**L'IGP** (Indication Géographique Protégée) atteste officiellement que les viandes et charcuteries sont issues de son territoire d'origine et produisent selon les méthodes traditionnelles de cette région. De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur le respect des règles de production, pour permettre de savourer des viandes et charcuteries caractéristiques de cette région.