



La charcuterie artisanale française à l'honneur
au Concours Général Agricole 2025

39 médailles pour les artisans charcutiers
adhérents à la Confédération Nationale
des Charcutiers Traiteurs !



Le Concours Général Agricole (CGA) 2025, qui se déroule au Salon International de l'Agriculture, a une nouvelle fois **récompensé les talents des artisans charcutiers, avec une participation remarquable des adhérents de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**. Cette année, **23 adhérents CNCT ont décroché 39 médailles, un chiffre en nette progression** par rapport à l'année précédente (27 médailles en 2024). Parmi ces artisans, **Sébastien Dubourg a reçu pour la deuxième année consécutive le prestigieux prix d'excellence**, soulignant la régularité et l'excellence de ses productions.

L'EXCELLENCE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE RÉCOMPENSÉE PAR LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Depuis plus de 150 ans, ce concours prestigieux **incarne les valeurs de qualité des produits français et valorise chaque année la diversité des savoir-faire des terroirs**, avec la charcuterie artisanale occupant une place de choix. Les artisans charcutiers **préservent et transmettent des savoir-faire ancestraux**, véritables **piliers du patrimoine culinaire français**. En tant que gardiens de cette tradition, ils œuvrent avec passion pour **transmettre leur expertise aux nouvelles générations**. Ces distinctions honorent leur **travail méticuleux, la qualité incomparable de leurs produits, ainsi que leur engagement** sans faille à maintenir des standards d'excellence rigoureux.

UNE PROGRESSION IMPRESSIONNANTE DES ARTISANS CHARCUTIERS

Les artisans charcutiers se distinguent de plus en plus au Concours Général Agricole, un événement incontournable pour la profession. **En 2025, 23 entreprises ont été récompensées contre 18 en 2024**. Cette augmentation témoigne de la vitalité et du savoir-faire des artisans charcutiers qui perpétuent les traditions tout en innovant sans cesse.

SÉBASTIEN DUBOURG : UN PRIX D'EXCELLENCE MÉRITÉ

Sébastien Dubourg s'est vu attribuer pour **la deuxième année consécutive le prix d'excellence**. Cette distinction met en lumière **la régularité et la qualité exceptionnelle de ses productions**. Un véritable gage de la maîtrise artisanale et de l'engagement de Sébastien Dubourg dans la quête de l'excellence.



FÉLICITATIONS À TOUS LES LAURÉATS !

Ce concours met en lumière **la diversité et le savoir-faire exceptionnel** de la charcuterie artisanale française, avec des **artisans qui préservent les traditions tout en innovant** pour répondre aux nouvelles demandes des consommateurs. Ces distinctions rendent hommage à **l'engagement et à la qualité remarquable de ces producteurs passionnés**.

« Cette nouvelle édition du Concours Général Agricole est une véritable célébration de l'excellence de la charcuterie française. Les 39 médailles décernées à nos artisans charcutiers témoignent de la passion et de l'engagement de chacun. Félicitations à tous nos lauréats qui, par leur savoir-faire et leur dévouement, continuent de faire rayonner la qualité et l'authenticité de la charcuterie française, tant au niveau national qu'international. Cette reconnaissance est le fruit d'un travail quotidien, dans le respect des traditions et avec une volonté constante d'innover. » **Joël Mauvigney, Président de la CNCT**

BILAN DES MÉDAILLES CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2025 DES ADHÉRENTS DE LA CNCT

39 médailles dont :

- 10** médailles d'Or
- 20** médailles d'Argent
- 9** médailles de Bronze



MÉDAILLES D'OR (10)

1. **Charcuterie Buret** (72) - Rillettes maison pur porc artisanales
2. **Charcuterie du Viala** (12) - Saucisson sec fermier supérieur pur porc
3. **Charcuterie Goulay** (37) - Rillettes de Tours IGP
4. **Ligui Hoberena** (64) - Terrine souletine
5. **Maison Berthier** (72) - Rillettes de porc
6. **Salaisons des Moletons** (43) - Saucisse sèche artisanale ficelée à la main
7. **SAS Laborie** (15) - Saucisson cuit à l'ail / porc fermier
8. **SAS Puzzi** (07) - Saucisse sèche pur porc
9. **Sarl de Sousa Traiteur** (71) - Jambon persillé
10. **Sté Tachau Théodet** (37) - Rillettes de porc IGP

MÉDAILLES D'ARGENT (19)

1. **Eurl Doire** (72) - Rillettes de porc fermier label rouge Sarthe
2. **Franche-Comté Salaisons** (25) - Saucisse de Morteau IGP
3. **Le Groin de Folie** (29) - Pâté de campagne
4. **Le Groin de Folie** (29) - Pâté de tête
5. **Ligui Hoberena** (64) - Pâté basque
6. **Maison Trémont** (32) - Terrine de campagne
7. **Salaisons des Moletons** (43) - Terrine de campagne artisanale
8. **Salaisons du Forez Chazal** (42) - Saucisses sèches du Forez
9. **Salaisons du Forez Chazal** (42) - Saucissons secs du Forez – porc fermier
10. **Salaisons Renaudot** (25) - Saucisse à cuire la finoise bleu blanc cœur
11. **Sarl Ets Lavandier** (56) - Saucisse Moc'hto
12. **Sarl Ets Lavandier** (56) - Mousse de foie supérieure terrine sous vide
13. **Sarl les Délices Cochons** (09) - Pâté de tête
14. **Sas Lahouratate** (64) - Saucisson de la vallée d'Ossau
15. **Sas Puzzi** (07) - Saucisson sec pur porc 400 g
16. **Sas Puzzi** (07) - Saucisson sec pur porc bridé 500 g
17. **Sas Puzzi** (07) - Jésus sec pur porc 1.300 g
18. **Sas Salaisons Laborie** (15) - Jambon sec d'Auvergne porc fermier 16 mois
19. **Sas Salaisons Laborie** (15) - Saucisse sèche artisanale
20. **Saveurs Gourmandes Val de Loire** (45) - Rillettes de Tours IGP (appertisé)

MÉDAILLES DE BRONZE (9)

1. **Charcuterie du Viala** (12) - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne
2. **Franche-Comté Salaisons** (25) - Saucisse de Montbéliard IGP
3. **Maison Trémont** (32) - Terrine de canard
4. **Salaisons du Velay** (43) - Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne
5. **Salaisons Renaudot** (25) - Saucisse de Montbéliard IGP
6. **Salaisons Renaudot** (25) - Jambon supérieur bleu blanc cœur
7. **Sas Marcel Rascol** (81) - Saucisson sec artisanal
8. **Sas Salaisons Laborie** (15) - Saucisson sec artisanal
9. **Sarl Commenges et fils** (09) - Pâté de tête/fromage de tête



LA CNCT : PROMOUVOIR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), fondée en 1891, défend les intérêts des artisans charcutiers traiteurs et des traiteurs événementiels. Elle représente la profession face aux pouvoirs publics et aux acteurs économiques, et soutient les entreprises dans leur évolution. **Sous la présidence de Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France (MOF)** et charcutier-traiteur à Mérignac, la CNCT **préserve les savoir-faire traditionnels tout en favorisant l'innovation**. Aujourd'hui, la CNCT regroupe plus de **6 500 entreprises** qui **emploient 18 000 salariés**. Elle **fedère 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales**, et est gérée par un conseil d'administration composé de chefs d'entreprise.

La CNCT organise plusieurs concours prestigieux : Meilleurs Apprentis de France (MAF), Jeunes Espoirs & Chefs Charcutiers et Traiteurs, Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale (GPF), l'International Catering Cup (ICC)... Elle a aussi fondé il y a plus de 52 ans le CEPROC, l'école nationale de la charcuterie, pour former les jeunes générations. Grâce à ses actions, la CNCT **joue un rôle clé dans la préservation et l'évolution du patrimoine culinaire français**.