



Communiqué de presse

Salon de l'agriculture / Concours Général Agricole 2026

La charcuterie artisanale française à l'honneur au SIA : 27 médailles pour les artisans charcutiers adhérents à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs !

Paris, le 04 mars 2026 - À l'occasion du Concours Général Agricole (CGA) 2026, organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, le savoir-faire des artisans charcutiers a une nouvelle fois été distingué. Les adhérents de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) se sont particulièrement illustrés, avec 19 adhérents récompensés pour un total de 27 médailles.

Le concours général agricole, vitrine de la biodiversité gastronomique française et de l'excellence charcutière artisanale

Depuis plus de 150 ans, le concours général agricole met à l'honneur la qualité des produits français et la richesse des savoir-faire des terroirs, où la charcuterie artisanale occupe une place essentielle. Héritiers de traditions séculaires, les artisans charcutiers perpétuent et transmettent un patrimoine culinaire vivant avec passion. Les distinctions récompensent leur exigence, la qualité de leurs produits et leur engagement constant en faveur de l'excellence.

Année après année, le savoir-faire des lauréats de la CNCT salué et récompensé

Cette année, **19 artisans charcutiers adhérents de la CNCT** se sont distingués au Concours Général Agricole, événement incontournable de la profession, obtenant **27 médailles**. Année après année, les artisans charcutiers-traiteurs adhérents à la CNCT confirment la constance de leur savoir-faire et leur engagement en faveur d'une charcuterie française de qualité, authentique et ancrée dans les territoires.

Parmi les maisons déjà primées en 2025, plusieurs s'illustrent de nouveau en décrochant la plus haute marche du podium dans leur catégorie : les charcuteries **Lahouratate, Lavandier, Salaisons Renaudot et Buret** sont récompensées respectivement dans les catégories *jambon sec non fumé*, *pâté de campagne supérieur/terrine campagne*, *Saucisse Montbéliard IGP* et *rillettes de porc fermières supérieures*.

D'autres charcuteries confirment également leur progression et la régularité de leur excellence. Après une médaille de bronze en 2025, **les Salaisons du Velay** obtiennent cette année une médaille d'argent pour leur *Jambon sec d'Auvergne IGP*. **La charcuterie Saveurs Gourmandes** conserve sa médaille d'argent en *Rillettes de Tours IGP (appertisées)*. Déjà distinguée l'an passé, **la maison Puzzi** décroche l'argent pour son *Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne (+800 g)*.

Enfin, les maisons **Le Lavandier, Les Délices Cochons, Tachau Théodet et Berthier**, également récompensées en 2025, confirment en 2026 la maîtrise et la régularité de leur production. Mention particulière pour la charcuterie **Laborie et Fils** qui remporte **quatre médailles**, soit le plus grand nombre de récompenses parmi les adhérents de la CNCT cette année.

Joël Mauvigney, Président de la CNCT, souligne : « Les 27 médailles décernées à nos artisans charcutiers saluent bien plus qu'un savoir-faire : elles récompensent la passion, l'exigence et l'engagement quotidien de femmes et d'hommes profondément attachés à leur métier. Félicitations à tous nos lauréats qui, par leur talent et leur sens du travail bien fait, font rayonner la qualité et l'authenticité de la charcuterie artisanale française, en France et à l'international. Cette reconnaissance vient couronner un investissement constant, fondé sur le respect des traditions, la transmission des gestes et la capacité permanente à innover. »

BILAN DES MÉDAILLES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2026 DES ADHÉRENTS DE LA CNCT

Au total, ce sont **27 médailles** remportées par les artisans charcutiers-traiteurs adhérents à la CNCT avec : **8 médailles d'or, 9 médailles d'argent et 10 médailles de bronze**.

MÉDAILLES D'OR (8)

1. **SAS Lahouratate** (64) - Jambon sec supérieur non fumé
2. **SAS Roland Denoual** (22) - Pâté de campagne supérieur/terraine campagne
3. **Sarl Ets Lavandier** (56) - Pâté de campagne supérieur/terraine campagne
4. **SAS Steph & Co** (37) - Pâté de campagne supérieur/terraine campagne
5. **Salaisons de Jastres** (07) - Saucisson sec traditionnel 200/400g
6. **SAS Steph & Co** (37) - Saucisson cuit à l'ail non fumé
7. **SARL Salaisons Renaudot** (25) - Saucisse Montbéliard IGP
8. **Sarl Buret** (72) - Rillettes de porc fermières supérieures

MÉDAILLES D'ARGENT (9)

1. **SAS Roland Denoual** (22) - Jambon persillé supérieur
2. **Boucherie au tendre Charolais** (71) - Jambon persillé supérieur
3. **Salaisons du Velay** (43) - Jambon sec d'Auvergne IGP
4. **Charcuterie Henriette** (22) - Pâté de campagne supérieur/terraine campagne
5. **SARL Saveurs Gourmandes** (37) - Rillettes de Tours IGP en bocal stérilisé
6. **SARL EBO** (44) - Rillettes pur porc supérieures
7. **SA Beucher** (35) - Saucisson cuit fumé
8. **SAS Maison Laborie et fils** (15) - Saucisson cuit fumé
9. **SAS Puzzi** (07) - Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne (+800 g)

MÉDAILLES DE BRONZE (10)

1. **SARL Ets le Lavandier** (56) - Andouille de Vire traditionnelle
2. **SAS maison Laborie et fils** (15) - Pâté de tête/fromage de tête
3. **SAS maison Laborie et fils** (15) - Saucisson à l'ail non fumé
4. **SARL les Délices Cochons** (09) - Pâté de tête/fromage de tête
5. **SARL Tachau Théodet** (37) - Rillettes de Tours frais IGP
6. **Charcuterie Berthier** (72) - Rillettes pur porc supérieures
7. **Sas Salaisons Laborie** (15) - Rillettes de porc fermières
8. **SAS Roland Denoual** (22) - Rillettes pur porc supérieures
9. **Chapuis Salaisons de Morteau** (25) - Saucisse de Morteau IGP
10. **Charcuterie Henriette** (22) - Saucisse sèche traditionnelle 200g/ 400g

A propos de la CNCT :

La Confédération Nationale des Charcutiers, Traiteurs (CNCT) est la première organisation professionnelle qui représente et soutient les artisans charcutiers, traiteurs, et producteurs de produits du terroir. Elle œuvre pour la promotion de l'artisanat charcutier français à travers la défense de ses intérêts, la formation et l'innovation.
<https://www.charcutiers-traiteurs.com/>