

L'EXCELLENCE DE LA CHARCUTERIE FRANÇAISE RECOMPENSEE PAR LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

***Lors du Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture 2025,
79 médailles ont été décernées aux produits des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur,
membres de la FICT.***

Depuis plus de 150 ans maintenant le Concours Général Agricole incarne les valeurs de produits de qualité. Ce concours prestigieux valorise chaque année la diversité et l'excellence des savoir-faire de nos terroirs parmi lesquels la charcuterie figure en très bonne place !

Être lauréat du Concours Général Agricole représente un atout majeur pour la valorisation et la promotion des acteurs de notre profession, tant il est reconnu pour son exigence et son processus de sélection impartial.

95%* des Français consomment de la charcuterie et pour 95%* d'entre eux, la charcuterie est une partie importante de la gastronomie française, reflet du savoir-faire de nos régions : saucisse sèche, jambon, charcuteries pâtissières, saucisson, pâtés, rillettes, andouilles, boudin noir, boudin blanc,... Chaque région a ses spécialités, reflets de terroirs intimement liés à leur histoire.

*Opened Mind pour la FICT

« Ces médailles d'or, d'argent, de bronze apposées sur les produits, c'est l'exceptionnelle qualité des charcuteries françaises qui est mise en avant, véritable lien entre la fierté des producteurs et le plaisir des consommateurs ! Des produits élaborés avec soin et passion qui perpétuent nos savoir-faire français, régaler les Français au quotidien et contribuent à faire rayonner notre gastronomie à l'international, » déclare Christiane Lambert, Présidente de la FICT.



Concours Général Agricole 2025 : 79 médailles ont été décernées aux entreprises membres de la FICT

- 20 médailles d'or**
- 34 médailles d'argent**
- 25 médailles de bronze**

Contacts presse :

Charlotte RICOU – Responsable communication FICT – 06 12 98 31 27 – c.ricou@fict.fr
Romain MERLE – Weber Shandwick - 06 60 35 18 43 – fict@webershandwick.com

PALMARÈS CHARCUTERIE 2025 DES MÉDAILLES POUR LES ENTREPRISES DE LA FICT

79 MÉDAILLES

20 MÉDAILLES D'OR, 34 MÉDAILLES D'ARGENT, 25 MÉDAILLES DE BRONZE



CATÉGORIE JAMBONS CUIITS

SAS Tallec – Jambon cuit non fumé à l'ancienne

CATÉGORIE JAMBONS SECS

Salaisons du Mont Pilat – Jambons sec non fumé

CATÉGORIE PÂTÉS SUPÉRIEURS

PERIGORDINE DE SALAISONS - Mousse de canard traditionnelle

SAS Tallec - Crème de foie de porc traditionnelle

Salaisons Celtiques - Crème de foie de porc traditionnelle

SAS GUASCH ET FILS - Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne

CATÉGORIE PRODUITS À BASE D'ABATS

CHARCUTERIE LOUSSOUARN - Pâté de tête ou fromage de tête

CATÉGORIE RILLETES

MAISON GIFFAUD - Rillettes de porc fermières supérieures

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS CUIITS

SAS SALAISONS Laborie et Fils - Saucisson à l'ail non fumé

Société STB - Saucisson cuit fumé

Festein d'Alsace Charcuterie de la Vallée de la Bruche SAS - Saucisson cuit fumé

CATÉGORIE SAUCISSES À CUIRE (à pocher)

Festein d'Alsace Charcuterie de la Vallée de la Bruche SAS - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

BIGARD BONNEVILLE - Diot Nature

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS

- Teyssier Salaisons** - Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g
GROUPE DEBROAS - Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr
LES MONTS DE LA COSTE - Saucisse sèche d'Auvergne IGP
Rochebillard et Blein SAS - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr
Rochebillard et Blein SAS - Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g
Salaisons BERNARD - Saucisson sec d'Auvergne IGP <400gr
Valansot SAS - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr



CATÉGORIE JAMBONS CUITS

- PERIGORDINE DE SALAISONS** - Jambon cuit non fumé à l'ancienne
SAS Tallec - Jambon cuit non fumé à l'ancienne
SALAISONS CHAMBADE - Jambon persillé supérieur
Etablissements FILLIERE SA - Jambon cuit non fumé à l'ancienne

CATÉGORIE JAMBONS SECS

- SAS SALAISONS Laborie et Fils** - Jambon sec d'Auvergne IGP
Salaisons du Lignon - Jambon sec d'Auvergne IGP
BIGARD BONNEVILLE - Jambon sec supérieur non fumé
SAS Oberti et Fils - Jambon sec supérieur non fumé
SAS Oberti et Fils - Jambon sec supérieur non fumé

CATÉGORIE PÂTÉS SUPÉRIEURS

- CONSERVES STEPHAN** - Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne
PERIGORDINE DE SALAISONS - Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne
Société Prunier – Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne

CATÉGORIE PRODUITS À BASE D'ABATS

- Etablissements FILLIERE SA** - Pâté de tête ou fromage de tête

CATÉGORIE RILLETTES

- Lucien Georgelin** - Rillettes de poulet supérieures
Société Prunier - Rillettes de poulet supérieures

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS CUITS

- SALAIION BIO VALEUR SARL** - Saucisson cuit fumé

CATÉGORIE SAUCISSES À CUIRE (à pocher)

Jean-Louis Amiotte - Saucisse de Morteau IGP

Morteau Saucisse - Saucisse de Montbéliard IGP

Charcuterie Pierre Schmidt - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

Charcuterie Pierre Schmidt - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

SARL LES CHARCUTIERS D'ALSACE - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

Festein d'Alsace Charcuterie de la Vallée de la Bruche SAS - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

SASU BIOPORC - Saucisse fumée gros hachage à pocher

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS

SARL Linard Père et Fils - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

SAS SALAISONS Laborie et Fils - Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr

Salaisons LE BATISTOU - Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr

Salaisons du Lignon - Saucisson sec d'Auvergne IGP >400gr

SAS Salaisons PHILIS - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

Salaisons Bentz - Fuseau lorrain

Salaisons BERNARD - Saucisse sèche d'Auvergne IGP

Salaisons BERNARD - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

SALAISONS DU MACONNAIS - Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g

SAS Oberti et Fils - Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr



CATÉGORIE JAMBONS CUITS

Salaison du champsaur - Jambon cuit non fumé à l'ancienne

Etablissements FILLIERE SA - Jambon cuit non fumé à l'ancienne

CATÉGORIE JAMBONS SECS

Salaisons du Lignon - Jambon sec supérieur non fumé

ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN - Jambon sec supérieur non fumé

CATÉGORIE PÂTÉS SUPÉRIEURS

SAS Tallec - Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc

Salaisons Celtiques - Pâté de campagne Breton IGP

LES SALAISONS DU DOUESY - Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc

CHARCUTERIE PAUL BEGEIN - Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne

CATÉGORIE PRODUITS À BASE D'ABATS

Charcuterie Cosme - Pâté de tête ou fromage de tête

CATÉGORIE RILLETTES

KERMENE - Rillettes pur porc supérieures

SAS LES RILLETTES GORRONNAISES - Rillettes pur porc supérieures

Société Prunier - Rillettes de canard supérieures

Charcuterie Cosme - Rillettes pur porc supérieures

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS CUIITS

CHARCUTERIE LOUSSOUARN - Saucisson cuit fumé

CATÉGORIE SAUCISSES À CUIRE (à pocher)

SARL LES CHARCUTIERS D'ALSACE - Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles

Henri Raffin - Diot fumé

CATÉGORIE SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS

SARL Linard Père et Fils - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

SAS SALAISONS Laborie et Fils - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

TEIL SA - CANTAL SALAISONS - Saucisson sec d'Auvergne IGP <400gr

Rochebillard et Blein SAS - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

Salaisons du Mont Pilat - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

Les Monts de la Roche - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

SAS Salaisons PHILIS - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr

Bell France - Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g

ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN - Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr