

Communiqué de presse
25 février 2020

La Charcuterie Française, un patrimoine gastronomique plébiscité au Concours Général Agricole

Un **savoir-faire hérité**, la **fierté des gestes appris**, des **recettes traditionnelles transmises**, un **patrimoine culinaire ancré dans les terroirs**, mais en **renouvellement permanent**, des **histoires gourmandes** à raconter, des produits **généreux à partager** et du **plaisir à savourer**, c'est à la fois tout cela la charcuterie française.

Chaque année, ce **patrimoine gastronomique est récompensé au Concours Général Agricole**, qui fête en 2020 ses 150 ans. Ce concours unique au monde, rigoureux et sélectif promeut le goût et la qualité. **Il récompense les filières d'excellence des régions de France**. Les médailles d'or, d'argent et de bronze sont attendues et convoitées. Seuls les meilleurs dans leur catégorie peuvent les gagner. La fierté des fabricants récompensés est donc à la mesure des enjeux.

Le 23 février 2020, au Salon International de l'Agriculture, 71 médailles ont été décernées aux professionnels membres de la Fédération Française des Entreprises de Charcuterie Traiteur (FICT). Elles récompensent, à la fois, le **savoir-faire hérité d'une longue tradition de charcutiers français** et la créativité des **entreprises** dans toutes les régions françaises.

**71 médailles ont été décernées aux entreprises membres de la
Fédération Française des Entreprises de Charcuterie Traiteur (FICT)
au Concours Général Agricole 2020**



- 17 médailles d'or
- 33 médailles d'argent
- 21 médailles de bronze

Voir liste complète en annexe

La France est le pays des charcuteries

C'est avec **passion et fierté** d'exercer un métier qui contribue à faire vivre notre patrimoine national que **les charcutiers français** préparent et cuisinent les viandes de porc, de volaille, de bœuf et de gibier dans le respect des normes de qualité les plus exigeantes, à chaque étape de fabrication... Sans oublier la créativité nécessaire pour faire évoluer les recettes.

Jambons, saucisses et saucissons, boudins, pâtés, rillettes, andouilles et andouillettes, tripes, pâtés en croûte... la charcuterie française est **riche de 450 recettes et spécialités régionales**. Pour chacune d'elle, il y a une histoire à raconter, un terroir à explorer, un savoir-faire à découvrir et du plaisir à partager. La charcuterie est un **pilier de notre patrimoine gastronomique** que le monde entier nous envie !

Ces récompenses obtenues nous invitent à un véritable tour de France gourmand et à plonger dans l'histoire de notre pays, qui a façonné notre gastronomie et ses spécialités.

La FICT est fière des 310 entreprises françaises de charcuterie traiteur et des 32 500 hommes et femmes, qui travaillent chaque jour pour proposer aux consommateurs des produits d'exception. MERCI !

Pour toute information sur les produits de charcuterie : www.lescharcuteries.fr

À PROPOS DE LA FICT

Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes Elle est la porte-parole des entreprises françaises de charcuteries-traiteurs. Créée en 1924, la FICT représente 310 établissements (dont 90 % de PME), implantés sur tout le territoire, qui emploient 32 500 personnes en CDI, soutiennent 135 000 emplois directs/indirects et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros, dont 7,1 % à l'exportation. La production de 1,2 million de tonnes est à 84 % à base de porc. Les entreprises françaises de charcuteries-traiteurs transforment plus de 75 % de la production porcine française.

www.fict.fr - @FICT_FRANCE

Service de presse : Vivactis Public Relations - Houney Touré Valogne
01 46 67 63 55 - h.toure-valogne@vivactis-publicrelations.fr



PALMARES CHARCUTERIE 2020 DES MEDAILLES FICT



17 MEDAILLES D'OR POUR LES MEMBRES DE LA FICT

CATEGORIE JAMBON SEC

SALAISONS DU LIGNON (43 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec d'Auvergne IGP

CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS

Etablissements FILLIERE SA (84 PACA)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

Etablissements FILLIERE SA (84 PACA)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

CATEGORIE PATES SUPERIEURS

SALAISONS CELTIQUES (56 Bretagne)

- Crème de foie de porc traditionnelle (7.4)

STE PRUNIER (72 pays de la Loire)

- Crème de foie de porc traditionnelle (7.4)

GRAND SALOIR SAINT NICOLAS (35 Bretagne)

- Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)

SAS TALLEC (29 Bretagne)

- Pâté supérieur de canard / terrine de canard (7.2)

CATEGORIE RILLETES

SALAISONS CELTIQUES (56 Bretagne)

- Rillettes de poulet supérieures (8.4)

CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON CUIITS

HENRI RAFFIN (73 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisse fumée gros hachage à pocher (4.2 / 4.4 / 4.5 ou 4.6)

CHARCUTERIE DU VAL D'ARGENT (67 Grand Est)

- Saucisse fumée gros hachage à pocher (4.2 / 4.4 / 4.5 ou 4.6)

CHARCUTERIE PIERRAT (88 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SECS

VALANSOT SAS (69 Auvergne Rhône Alpes)

- Rosette traditionnelle ou à l'ancienne- 1200 g à 2800 g (5.5)

ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN (74 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

MAISON MILHAU (81 Occitanie)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

TEYSSIER SALAISONS (07 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

TEYSSIER SALAISONS (07 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucissons secs d'Ardèche IGP

BIGARD BONNEVILLE (74 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)



33 MEDAILLES D'ARGENT POUR LES MEMBRES DE LA FICT

CATEGORIE JAMBONS CUITS

PERIGORDINE DE SALAISONS (24 Nouvelle Aquitaine)

- Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

SAS TALLEC (29 Bretagne)

- Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

PERIGORDINE DE SALAISONS (24 Nouvelle Aquitaine)

- Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

CATEGORIE JAMBONS SECS

SARL LABORIE et Fils (15 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec d'Auvergne IGP

CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS

CHARCUTERIE PAUL BEGEIN (85 Pays de la Loire)

- Andouille de Vire traditionnelle (10.2)

CATEGORIE PATES SUPERIEURS

COOPERL (22 Bretagne)

- Mousse de canard traditionnelle (7.2)

PERIGORDINE DE SALAISONS (24 Nouvelle Aquitaine)

- Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)

STE PRUNIER (72 pays de la Loire)

- Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)

CONSERVES STEPHAN (22 Bretagne)

- Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)

GRAND SALOIR SAINT NICOLAS (35 Bretagne)

- Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc (7.4)

SAS TALLEC (29 Bretagne)

- Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc (7.4)

COOPERL (22 Bretagne)

- Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc (7.4)

CATEGORIE RILLETES

PERIGORDINE DE SALAISONS (24 Nouvelle Aquitaine)

- Rillettes de canard supérieures (8.4)

RUEL (72 pays de la Loire)

- Rillettes pur porc supérieures (8.2)

BAHIER (72 pays de la Loire)

- Rillettes pur porc supérieures (8.2)

CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON CUITS

CHARCULOR (57 Grand Est)

- Saucisson cuit fumé (6.2)

PRESTIGE DE LA SARTHE (72 pays de la Loire)

- Saucisson cuit fumé (6.2)

GRAND SALOIR SAINT NICOLAS (35 Bretagne)

- Saucisson à l'ail non fumé (6.2)

LA TOQUE BOURBONNAISE (01 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson à l'ail non fumé (6.2)

CATEGORIE SAUCISSE A CUIRE (à pocher)

CLAVIERE SAS (39 Bourgogne France Comté)

- Saucisse de Montbéliard IGP

JEAN-LOUIS AMIOTTE (25 Bourgogne France Comté)

- Saucisse de Morteau IGP

MORTEAU SAUCISSE (25 Bourgogne France Comté)

- Saucisse de Morteau IGP

SOCIETE ANDRE BAZIN (70 Bourgogne Franche Comté)

- Saucisse fumée gros hachage à pocher (4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6)

SAS STOEFFLER (67 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

FESTEIN D'ALSACE CHARCUTERIE DE LA VALLEE DE LA BRUCHE SAS (67 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

PIERRE SCHMIDT (67 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SEC

CHARCUTERIE PIERRAT (88 Grand Est)

- Fuseau lorrain (5.13)

MAISON MILHAU (81 Occitanie)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

SAS OBERTI et Fils (81 Occitanie)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

HENRI RAFFIN (73 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

SALAISSON POLETTE (63 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec d'Auvergne IGP

MAISON DE SAVOIE (73 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

BIGARD BONNEVILLE (74 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)



21 MEDAILLES DE BRONZE POUR LES MEMBRES DE LA FICT

CATEGORIE JAMBONS SECS

MAISON DU JAMBON DE BAYONNE (64 Nouvelle Aquitaine)

- Jambon de Bayonne IGP

HENRI RAFFIN (73 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec supérieur fumé (2.5)

DELPEYRAT SAS (40 Nouvelle Aquitaine)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS

SALAISONS CELTIQUES (56 Bretagne)

- Andouille de Guémené (9.2)

SAS SALAISONS REUNIES (20 Corse)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

CATEGORIE PRODUITS PATES SUPERIEURS

SAS TALLEC (29 Bretagne)

- Crème de foie de porc traditionnelle (7.4)

SALAISONS CELTIQUES (35 Bretagne)

- Mousse de canard traditionnelle (7.2)

SAS TALLEC (29 Bretagne)

- Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne (7.6)

STE PRUNIER (72 pays de la Loire)

- Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc (7.4)

SAS SALAISONS REUNIES (20 Corse)

- Pâté supérieur de foie de porc / terrine de foie de porc (7.4)

CATEGORIE RILLETTES

KERMENE (22 Bretagne)

- Rillettes pur porc supérieures (8.2)

CATEGORIE SAUCISSE A CUIRE (à pocher)

SOCIETE ANDRE BAZIN (70 Bourgogne Franche Comté)

- Saucisse de Morteau IGP

CLAVIERE SAS (39 Bourgogne Franche Comté)

- Saucisse fumée gros hachage à pocher (4.2 /4.4/ 4.5 ou 4.6)

CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SEC

VALANSOT SAS (69 Auvergne Rhône Alpes)

- Jésus sec traditionnel ou à l'ancienne, d'un poids minimum de 800g (5.4)

SAS OBERTI et Fils (81 Occitanie)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

SARL LABORIE et Fils (15 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisse sèche traditionnelle ou à l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4)

SALAISSONS DU LIGNON (43 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

LES MONTS DE LA ROCHE (43 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN (74 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

SAS MAISON PIERRE OTEIZA (64 Nouvelle Aquitaine)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

TEYSSIER SALAISSONS (07 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr (5.4)

9 catégories de charcuteries ont concouru :

Jambons secs

- Jambons secs supérieurs non fumés
- Jambons secs supérieurs fumés
- Jambons de Bayonne IGP
- Jambons secs d'Auvergne IGP
- Jambons secs de Corse – Prisuttu AOP

Jambons cuits

- Jambons cuits à l'ancienne
- Jambons persillés supérieurs

Rillettes

- Rillettes pur porc supérieures
- Rillettes de porc fermières supérieures

- Rillettes de Tours IGP
- Rillettes de poulet supérieures
- Rillettes de canard supérieures
- Rillettes de canard fermières supérieures

Pâtés supérieurs

- Pâtés de campagne supérieurs / terrines de campagne
- Pâtés de campagne fermier supérieurs
- Pâtés supérieurs de foie de porc / terrines de foie de porc
- Crèmes de foie de porc traditionnelles
- Pâtés supérieurs de canard / terrines de canard
- Mousses de canard traditionnelles
- Pâtés en croute traditionnels

Saucissons et saucisses secs

- Rosettes traditionnelles ou à l'ancienne
- Jésus secs traditionnels ou à l'ancienne
- Saucissons secs traditionnels ou à l'ancienne
- Saucissons secs fermiers supérieurs (pur porc)
- Saucissons sec fumés supérieurs fermiers (pur porc)
- Saucisses sèches traditionnelles ou à l'ancienne
- Saucisses sèches supérieurs de porc fermières
- Saucissons secs d'Ardèche
- Rosettes d'Ardèche
- Fuseaux lorrains
- Saucissons secs d'Auvergne IGP
- Saucisses sèches d'Auvergne IGP

Autres salaisons sèches

- Coppa de Corse – coppa di Corsica AOP
- Lonzo de Corse – lonzu – AOP

Saucisses et saucissons cuits

- Saucissons à l'ail non fumés
- Saucissons cuits fumés

Produits à base d'abats

- Pâtés de tête ou fromages de tête
- Andouille de Guémené
- Andouille de Vire traditionnelle

Saucisses à pocher

- Saucisses de Morteau IGP
- Saucisses de Montbéliard IGP
- Saucisses fumées gros hachage à pocher
- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles