

## Les membres de la FICT mis à l'honneur au Concours Général Agricole de Charcuterie 2022

Le 27 février 2022, au Salon International de l'Agriculture, l'excellence des charcuteries françaises a de nouveau été récompensée au Concours Général Agricole avec de nombreuses médailles, dont 68 décernées aux entreprises françaises de charcuterie traiteur, membres de la FICT.

Jambons, saucisses, saucissons, pâtés, rillettes, andouilles... la France est LE pays des charcuteries avec plus de 450 recettes de charcuterie dont de nombreuses spécialités régionales qui enchantent les moments de partage gourmands et quotidiens des Français.

68 médailles, gages d'excellence, récompensent le savoir-faire des entreprises françaises de charcuterie ayant traversé les siècles et aussi l'implication et la créativité des entreprises de toutes les régions françaises, qui chaque jour perpétuent la tradition.

**68 médailles ont été décernées aux entreprises françaises de charcuterie traiteur, membres de la FICT, au Concours Général Agricole, dont :**

- 11 médailles d'or
- 35 médailles d'argent
- 22 médailles de bronze

*Voir liste complète en annexe*

**99,7% des foyers français consomment de la charcuterie** (source Kantar WorldPanel), c'est dire leur attachement à ces produits issus d'un savoir-faire traditionnel, régional, ancestral, mais c'est aussi parce qu'ils ont su se réinventer pour **répondre aux nouvelles attentes sociétales** en matière d'alimentation.

En effet, selon une étude Opened Mind - baromètre consommateurs réalisée pour la FICT en 2018, 97% des Français consomment de la charcuterie par **plaisir**, 96% estiment qu'elles ont du caractère en matière de **goût** et des **saveurs variées**.

Repas de famille, ou entre amis, apéritifs dinatoires, brunchs, pique-nique, casse-croûte, à la maison ou à l'extérieur, quelle que soit l'occasion, **la convivialité est au rendez-vous** autour des produits de charcuterie que le monde entier nous envie et qui font partie de **notre patrimoine culinaire**.

Pour toute information sur les produits de charcuterie : [www.lescharcuteries.fr](http://www.lescharcuteries.fr)

Contacts presse :

Charlotte RICOU – Responsable communication FICT – [c.ricou@fict.fr](mailto:c.ricou@fict.fr) / 06 12 98 31 27  
Julie WASSSELIN – Agence JIN - [jwasselin@jin.fr](mailto:jwasselin@jin.fr) / 06 60 95 05 72

# PALMARES CHARCUTERIE 2022 DES MEDAILLES FICT

## 11 MEDAILLES D'OR POUR LES MEMBRES DE LA FICT

### CATEGORIE JAMBON SEC

**LIMOUJOUX AUVERGNE** (43 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec d'Auvergne IGP

**HENRI RAFFIN** (73 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

### CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS

**CHARCUTERIE PAUL BEGEIN** (85 Pays de Loire)

- Andouille de Vire (10.2)

**SAS GUASH & FILS** (66 Occitanie)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

### CATEGORIE RILLETTES

**STE PRUNIER** (72 pays de la Loire)

- Rillettes pur porc supérieures (8.2)

**STE PRUNIER** (72 pays de la Loire)

- Rillettes pur porc supérieures (8.2)

### CATEGORIE SAUCISSE A CUIRE (à pocher)

**CHARCUTERIE PIERRAT** (88 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

### CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SECS

**TEYSSIER SALAISONS** (07 Auvergne Rhône Alpes)

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

**MAISON MILHAU** (81 Occitanie)

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

**SAS MAISON PIERRE OTEIZA** (64 Nouvelle Aquitaine)

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

**ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN** (74 Auvergne Rhône Alpes)

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

## 35 MEDAILLES D'ARGENT POUR LES MEMBRES DE LA FICT

### *CATEGORIE JAMBONS CUIITS*

#### **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*

#### **SOCIETE ANDRE BAZIN** (70 Bourgogne Franche Comté)

- Jambon sec supérieur fumé (2.5)

#### **MAISON MILHAU** (81 Occitanie)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

#### **SALAISONS PYRENEENNES** (65 Hautes Pyrénées / Occitanie)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

### *CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS*

#### **ATELIER DE L'ARGOAT** (35 Bretagne)

- Andouille de Guémené (9.2)

#### **TEYSSIER SALAISONS** (07 Auvergne Rhône Alpes)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

### *CATEGORIE PATES SUPERIEURS*

#### **SAS TALLEC** (29 Bretagne)

- Crème de foie de porc traditionnel (7.4)

#### **KERMENE** (22 Bretagne)

- Crème de foie de porc traditionnel (7.4)

#### **SALAISONS CELTIQUES** (56 Bretagne)

- Mousse de canard traditionnelle (7.2)

#### **SAS RILLETES GORRONNAISES** (53 Pays de la Loire)

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

#### **PERIGORDINE DE SALAISONS** (24 Nouvelle Aquitaine)

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

#### **TEYSSIER SALAISONS** (07 Auvergne Rhône Alpes)

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

**Ste STB** (22 Bretagne)

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

**CATEGORIE RILLETTES**

**BAHIER** (72 pays de la Loire)

- Rillettes de poulet supérieures (8.4)

**CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON CUIITS**

**SALAISONS CELTIQUES** (56 Bretagne)

- Saucisson cuit fumé (6.2)

**Ste PRUNIER** (72 pays de la Loire)

- Saucisson cuit fumé (6.2)

**CATEGORIE SAUCISSE A CUIRE (à pocher)**

**CLAVIERE SAS** (39 Bourgogne France Comté)

- Saucisse de Morteau IGP

**MORTEAU SAUCISSE** (25 Bourgogne France Comté)

- Saucisse de Montbéliard IGP

**CLAVIERE SAS** (39 Bourgogne Franche Comté)

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

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

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

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

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

**CHARCUTERIE PIERRAT** (88 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

**CHARCULOR** (57 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

**CHARCULOR** (57 Grand Est)

- Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

**CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SEC**

**MAISON MILHAU** (81 Occitanie)

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

**VALANSOT SAS** (69 Auvergne Rhône Alpes)

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

**BELL FRANCE** (63 Auvergne Rhône Alpes)

- Saucisson sec d'Auvergne IGP

**MAISON MILHAU** (81 Occitanie)

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

**BELL FRANCE** (63 Auvergne Rhône Alpes)

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

**LC SALAISONS EN ARDECHE** (07 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)

**SAS SALAISONS LABORIE & FILS** (15 Auvergne Rhône Alpes)

- 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)

**ROCHEBILLARD & BLEIN** (42 Auvergne Rhône Alpes)

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

## 22 MEDAILLES DE BRONZE POUR LES MEMBRES DE LA FICT

### CATEGORIE JAMBON CUIT

**PERIGORDINE DE SALAISON** (24 Nouvelle Aquitaine)

- Jambon cuit à l'ancienne (3.4)

**SA TALLEC** (29 Bretagne)

Jambon persillé supérieur (3.19)

### CATEGORIE JAMBONS SECS

**ETABLISSEMENTS ROCHEBILLARD ET BLEIN** (74 Auvergne Rhône Alpes)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

**MAISON MILHAU** (81 Occitanie)

- Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

### CATEGORIE PRODUITS A BASE D'ABATS

**SAS LABORIE & FILS** (15 Auvergne Rhône Alpes)

- Pâté de tête ou fromage de tête (9.1)

### **CATEGORIE PRODUITS PATES SUPERIEURS**

#### **DOMAINE PICARD (80 Hauts- de-France)**

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

#### **BINIC GASTRONOMIE (22 Bretagne)**

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

#### **CHARCUTERIE DU MOULIN (72 Pays de la Loire)**

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

### **CATEGORIE RILLETTES**

#### **STE PRUNIER (72 Pays de la Loire)**

- Rillettes de poulet supérieures (8.4)

#### **SAS RILLETTES GORRONNAISES (72 Pays de la Loire)**

- Rillettes pur porc (8.2)

#### **STE LUISSIER BORDEAU CHESNEL (72 Pays de la Loire)**

- Rillettes pur porc (8.2)

#### **CONSERVES STEPHAN (22 Bretagne)**

- Rillettes pur porc (8.2)

### **CATEGORIE SAUCISSE A CUIRE (à pocher)**

#### **JEAN-LOUIS AMIOTTE (25 Bourgogne Franche Comté)**

- Saucisse de Montbéliard IGP

#### **JEAN-LOUIS AMIOTTE (25 Bourgogne Franche Comté)**

- Saucisse de Morteau IGP

#### **CLAVIERE SAS (39 Bourgogne Franche Comté)**

- Saucisse de Morteau IGP

#### **CHARCULOR (57 Bourgogne Franche Comté)**

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

#### **CHARCUTERIE PIERRE SCHMIDT (67 Grand Est)**

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

### **CATEGORIE SAUCISSE ET SAUCISSON SEC**

#### **CHARCULOR (57 Bourgogne Franche Comté)**

- Fuseau Lorrain (5.13)

**SARL LABORIE et Fils** (15 Auvergne Rhône Alpes)

- 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)

**TEYSSIER SALAISONS** (07 Auvergne Rhône Alpes)

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

**LES SALAISONS DU MONT PILAT** (42 Auvergne Rhône Alpes)

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