Communiqué de presse

Le 14/06/2022

Cérémonie de remise des diplômes du Concours Général Agricole 2022 Mardi 14 juin 2022

Cette année, la Chambre d'agriculture de Vaucluse organise la cérémonie de remise des médailles du Concours Général Agricole 2022 mardi 14 juin au *Domaine de la Fourmone* (famille Combe), candidat historique depuis plus d'une vingtaine d'année avec 28 médailles à son palmarès depuis 2004.

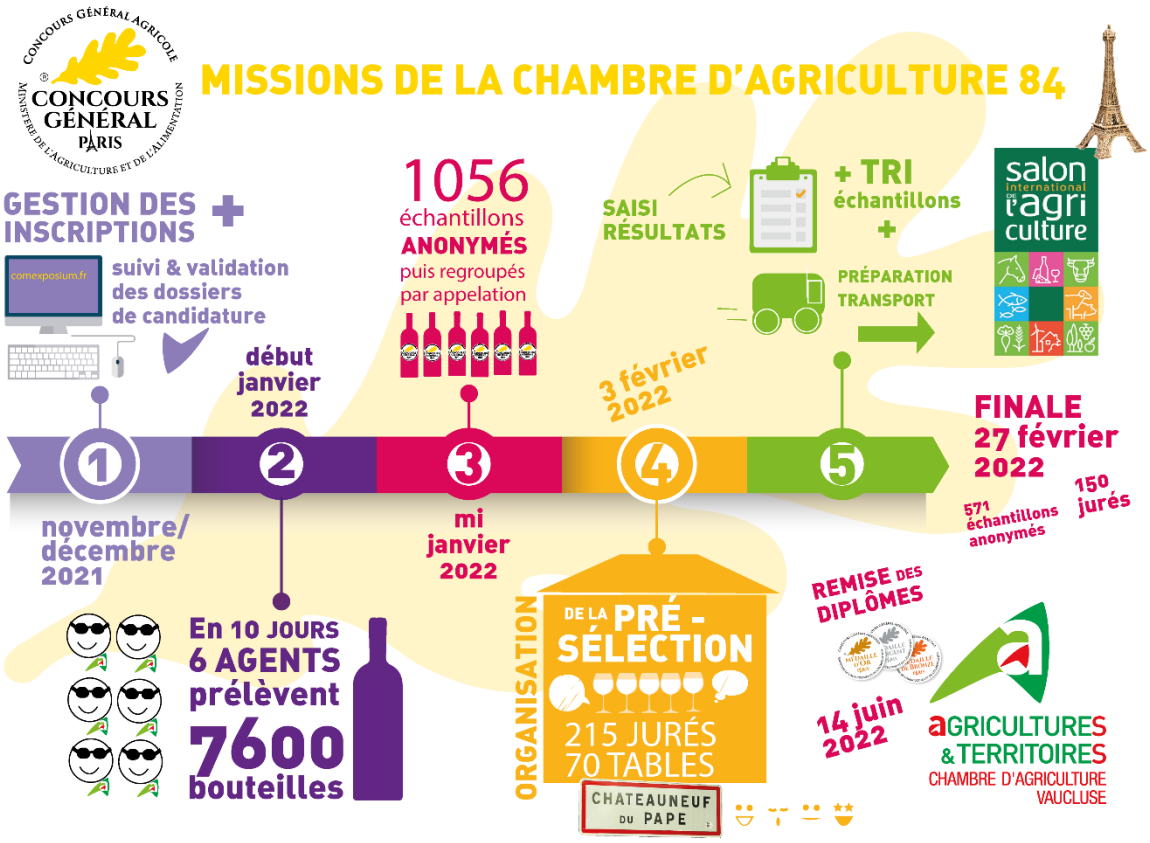
Créé en 1870, le Concours Général Agricole récompense les meilleurs produits du terroir français. Sa réputation mondiale s'appuie sur son ancienneté et son caractère extrêmement sélectif avec un jury indépendant et bénévole, composé de professionnels et de consommateurs avertis.
Cette année, le concours historique a décerné 286 médailles à des agricultrices et agriculteurs vauclusiens : 271 vins médaillés et 15 produits médaillés ! *

<u>Le concours des produits :</u>
13 candidats ont présenté 28 produits.
Une grande diversité caractéristique des terroirs Vauclusiens : confiture, miel, hydromel, bière, charcuterie, truite fumée, jus de fruit
6 candidats médaillés cette année lors des différents concours organisés toute la semaine du Salon de l'agriculture à Paris.

<u>Le concours des vins :</u>
133 candidats ont présenté 1056 échantillons.
Lors de la présélection à Châteauneuf-du-Pape le 3 février 2022, 571 échantillons ont été présélectionnés.
Lors de la finale le 27 février à Paris, **82 candidats ont obtenu 268 médailles** :
105 or - 115 argent - 48 bronze
Le Vaucluse représente environ 10 % du nombre d'échantillons présentés par toutes les régions viticoles France.
Après la région Occitanie, le département de la Gironde, le Vaucluse et le Var présentent le plus d'échantillons.

**Ce chiffre comprend les produits oléicoles, non présentés aujourd'hui, le concours des huiles étant organisé par France Olive avec une remise des diplômes dédiée*

Le rôle de la Chambre :



- **Pour les produits :** mise des scellés sur les produits chez les candidats

- **Pour les vins :**
- Gestion des inscriptions
  Prélèvement des échantillons par 4 agents : 6 300 bouteilles prélevées en 10 jours
  Anonymat des 1056 échantillons
  Convocation des 200 jurés et organisation de la pré-sélection : 58 tables avec au moins 3 personnes
  Tri des échantillons sélectionnés et envoi à Paris
  Participation à l'organisation de la finale : anonymat des échantillons, convocation d'une partie des jurés des 32 tables : entre 4 et 6 jurés par table

Contact CGA Vaucluse : Nathalie Protet - 06 29 83 57 12

CONTACT PRESSE
Camille Coulange
camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr
06 07 49 59 95