

Généralités sur le concours et les médailles

Moyennant l'acquittement des frais d'inscription, tous les produits correspondant aux critères du règlement peuvent concourir (cf. www.concours-agricole.com).

Certains étant trop nombreux (vins-charcuterie...), une présélection ayant pour objectif de sélectionner 60 % des échantillons présentés à été mise en place.

Son organisation est effectuée par un Comité de Présélection, les vins du département dépendent du CPS 31 qui s'est réuni le 3 février 2017 à Fronton

La finale se déroule au parc des expositions à Paris dans le cadre du salon de l'agriculture le 26/02/17. Les produits sont dégustés par catégorie, par exemple : foie gras mi-cuit, fromage frais de brebis, vins AOC Fronton.

Le jury de dégustation est composé d'un ensemble de dégustateurs : professionnels, consommateurs formés de préférence, techniciens, œnologues...

Aucun ne doit avoir de lien direct ou indirect avec les produits dégustés. Les prix décernés sont OR-ARGENT-BRONZE en respectant le pourcentage de 33% des échantillons inscrits et dégustés, au départ.

Le prix d'excellence

Les Prix d'Excellence distinguent pour les catégories de produits ci-après, un ou plusieurs producteurs particulièrement méritants du fait de l'excellence et de la régularité des résultats obtenus à chacune des 3 dernières éditions du Concours Général Agricole. Soit pour les Prix d'Excellence 2017, les éditions : 2014, 2015 et 2016. Le Prix d'Excellence récompense le travail d'un producteur dans la durée, et non un produit particulier.

Le mode d'attribution

Dans chacune des catégories ci-dessus, il sera calculé pour chaque producteur ayant participé à chacun des concours de 2014, 2015 et 2016 un nombre de points pondéré par la nature des médailles obtenues. A savoir :

- 5 pour une Médaille d'Or
- 3 pour une Médaille d'Argent
- 1 pour une Médaille de Bronze

Pour chaque producteur considéré, cette somme sera divisée par le nombre d'échantillons présentés par le producteur aux trois dernières éditions du concours.

Le quotient obtenu représente un indice de régularité dans la qualité des produits présentés au Concours Général Agricole au cours de cette période.

Dans chaque catégorie, le Prix d'Excellence sera attribué au producteur ayant obtenu le meilleur quotient. Seul sera publié le nom du Prix d'Excellence, le reste du classement restant confidentiel.

Il est décerné un Prix d'Excellence par région viticole ou par concours produits sauf quelques exception (voir le règlement sur le site du concours).

Conditions d'utilisation

Le Prix d'Excellence récompense un producteur, et non un produit particulier.

Le lauréat ne peut s'en prévaloir pour l'ensemble de sa production, le Concours Général Agricole n'ayant généralement pas testé l'ensemble de la production de ce producteur.

Il en résulte que, pour éviter toute confusion avec les médailles du Concours Général Agricole, la mention du Prix d'Excellence ne peut figurer sur les produits eux-mêmes.

Le diplôme pourra être affiché par le lauréat en tout lieu, notamment les points de vente.

Le logo pourra figurer sur tous documents commerciaux du producteur, à condition de respecter la charte graphique fournie par le Concours Général Agricole.

Le droit de citation de la distinction est limité à cinq ans à compter de la date d'obtention de la dernière médaille prise en compte pour l'attribution du prix d'excellence.

La Maison Micouleau reçoit le prix d'excellence 2017, par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Le Mardi 31 Janvier 2017 au Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, la Maison Micouleau a été récompensée pour sa régularité et la haute qualité de sa production, et a ainsi reçu le prix d'excellence 2017 suite au Concours des Produits issus de palmipèdes gras.

Ce Prix d'Excellence vient récompenser cette célèbre entreprise familiale suite à ses 16 médailles reçues au Concours Général Agricole au fil des années.

Cette récompense conforte la

notoriété de la production agricole du Tarn-et-Garonne, des palmipèdes gras aux produits sous signes officiels de qualité comme les Vins en AOC, le Chasselas de Moissac AOP, les fruits sous label ou en IGP.

La Maison Micouleau, fondée en 1888, est une entreprise Tarn-et-Garonnaise exemplaire dans sa production, dans la valorisation de ses produits et dans la transmission de son savoir-faire.

En effet, c'est en 1964 que Mr André Micouleau, fondateur de la conserverie familiale, participe pour la première fois au Salon de l'Agriculture, et fait

ainsi découvrir aux parisiens ces spécialités de palmipèdes gras de Tarn-et-Garonne.

Depuis ce jour, la Maison Micouleau n'a cessé de s'investir dans la promotion du Tarn-et-Garonne et de sa gastronomie. Elle participe tous les ans aux Marchés Flottants du Sud-Ouest sur les quais de Seine à Paris, et a ouvert une boutique - restaurant en plein cœur de la capitale.

L'histoire de la Maison Micouleau continue donc de s'écrire, toujours sous le signe de l'excellence !

Communiqué ADT 82

