

Affûter ses papilles, aiguïser son palais, s'initier à l'évaluation sensorielle... Découvrez la nouvelle saison des formations 2019 !

« Brillance, arôme fruité, jutosité, tendreté, boutonné dense, texture crayeuse, vin gouleyant, limpidité... » Au-delà de maîtriser un vocabulaire spécifique, devenir un "goûteur" expert et se former à la dégustation, c'est possible grâce au Concours Général Agricole !

Chaque année, le Concours Général Agricole organise, avec ses partenaires, des sessions de formation à la dégustation ouvertes aux consommateurs épicuriens. Un succès qui s'accroît au fil des ans et qui répond à la demande importante des Français de parfaire leur connaissance pour les produits du terroir. Les formations du Concours Général Agricole offrent une opportunité unique d'affûter son expertise, de devenir un juré aguerri pour participer aux finales 2019 du plus grand concours de produits alimentaires et vins du monde.



Un programme alléchant et dans l'air du temps :

FOIE GRAS & MAGRETS – BIÈRES – JUS DE FRUITS – CONFITURES – JAMBONS – HŪÎTRES – VIANDE – CIDRES & POIRÉS – FROMAGES DE CHÈVRE – VINS D'ALSACE, DE BORDEAUX, DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, DE VAL DE LOIRE, DE LA VALLÉE DU RHÔNE – PÂTÉS – SAFRAN – YAOURTS & DESSERTS – PUNCHS & RHUMS – BEURRES & CRÈMES – APÉRITIFS ANISÉS & LIQUEURS DE PLANTES – SAUCISSONS...

Nouveautés 2019

Un vent de nouveautés souffle sur la 128^{ème} édition du Concours Général Agricole qui renforce le dispositif de ses formations avec **55 sessions au total** (47 en 2017), dont 27 en régions dans 15 villes différentes, **soit 3 fois plus qu'en 2017**.

A noter pour 2019, **6 nouvelles formations à l'évaluation sensorielle** :

Initiation

- Viandes d'agneau
- Rillettes de porc
- Fromage de chèvre

Perfectionnement

- Vins de Bourgogne
- Vins de Provence
- Vins d'Alsace

Les formations du Concours Général Agricole sont gratuites et se déroulent entre le **12 octobre 2018 et le 26 janvier 2019**.

Seul engagement : faire valoir son avis de consommateur averti aux côtés de professionnels du secteur, dans un jury de l'édition 2019

Pour s'inscrire, rendez-vous sur www.concours-general-agricole.fr

Le calendrier des formations 2018-2019 est à retrouver à la suite du communiqué et sur le site internet du Concours Général Agricole.

Le calendrier des formations 2019 !

Initiations à l'évaluation sensorielle des PRODUITS

- Bières 1 (**Lyon**) : samedi 13 octobre 2018
- Vins de liqueurs (mistelles) (**Montpellier**) : vendredi 19 octobre 2018
- Confitures : vendredi 2 novembre 2018
- Jus de fruits : samedi 3 novembre 2018
- Jambons (**Rennes**) : vendredi 9 novembre 2018
- Cidres et poirés (**Rennes**) : vendredi 16 novembre 2018
- Bières 2 (**Marseille**) : samedi 17 novembre 2018
- Viandes d'agneau : samedi 17 novembre 2018 - **NOUVEAU**
- Saucissons (**Lyon**) : vendredi 23 novembre 2018
- Huîtres (**Marennes**) : vendredi 23 novembre 2018
- Viandes bovines (**Caen**) : samedi 24 novembre 2018
- Foie Gras et Magrets 1 (**Bordeaux**) : samedi 24 novembre 2018
- Liqueurs et crèmes de fruits : vendredi 30 novembre 2018
- Huiles d'olives 1 & 2 (demi-journées) : samedi 1^{er} décembre 2018
- Saucisses fumées, de Strasbourg, et Knacks : samedi 1^{er} décembre 2018
- Huiles d'olives 3 (**Aix en Provence**) : mercredi 5 décembre 2018
- Fromages : jeudi 6 décembre 2018
- Foies gras et magrets 2 : vendredi 7 décembre 2018
- Yaourts et desserts : vendredi 7 décembre 2018
- Beurres et crèmes : samedi 8 décembre 2018
- Rillettes (**Tours**) : mercredi 12 décembre 2018 – **NOUVEAU**
- Pâtés : samedi 15 décembre 2018
- Punchs et rhums : samedi 15 décembre 2018
- Fromages de chèvre (**Tours**) : samedi 12 janvier 2019 – **NOUVEAU**
- Safrans (**Lyon**) : samedi 12 janvier 2019
- Eaux de vie aux fruits (**Colmar**) : vendredi 18 janvier 2019
- Apéritifs anisés et liqueurs de plantes : samedi 19 janvier 2019
- Examen à cru et découpes de volailles : vendredi 25 janvier 2019



Le calendrier des formations 2019 !

Initiations à l'évaluation sensorielle des VINS

- Session 1 (**Angers**) : vendredi 12 octobre 2018
- Session 2 : samedi 13 octobre 2018
- Session 3 (**Macon**) : mardi 6 novembre 2018
- Session 4 (**Montpellier**): vendredi 9 novembre 2018
- Session 5 : samedi 10 novembre 2018
- Session 6 : samedi 24 novembre 2018
- Session 7 : samedi 1^{er} décembre 2018
- Session 8 (**Bordeaux**) : vendredi 7 décembre 2018
- Session 9 : samedi 8 décembre 2018
- Session 10: samedi 15 décembre 2018
- Session 11 : samedi 12 janvier 2019
- Session 12 : samedi 26 janvier 2019



Perfectionnements à l'évaluation sensorielle des VINS

- Vins de Provence – **NOUVEAU** :
vendredi 9 novembre 2018 à **Aix en Provence** / samedi 17 novembre 2018 à Paris
- Vins de Bourgogne :
samedi 10 novembre 2018 à **Beaune** – **NOUVEAU**
- Vins d'Alsace :
vendredi 14 décembre 2018 à **Colmar** – **NOUVEAU**
- Vins du Languedoc-Roussillon :
vendredi 23 novembre 2018 à **Montpellier** / samedi 8 décembre 2018 à Paris
- Vins de Bordeaux :
samedi 10 novembre 2018 à Paris / vendredi 23 novembre 2018 à **Bordeaux**
- Vins du Val de Loire :
vendredi 23 novembre 2018 à Paris / vendredi 14 décembre 2018 à **Angers**
- Vins de la Vallée du Rhône :
vendredi 14 décembre 2018 à **Avignon** / samedi 12 janvier 2019 à Paris
- Vins du Sud-Ouest :
samedi 13 octobre 2018 à Paris / vendredi 9 novembre 2018 à **Pau**

Les formations 2019 de l'initiation au perfectionnement



SPÉCIAL PRESSE

Dans le cadre de vos sujets, nous vous invitons à participer à une formation pour découvrir une autre facette du Concours Général Agricole en se glissant dans la peau d'un juré !

*Programme ci-joint
(dans la limite des places disponibles)*



Les formations du Concours Général Agricole en chiffres

Au plus près de l'évolution du goût, le Concours Général Agricole forme chaque année les consommateurs afin d'affûter leur palais dans leur futur rôle très sérieux de juré.



47 formations
en 2018



1 030 personnes
formées en 2018



6 735 jurés
pendant les finales 2018

A propos du Concours Général Agricole

Depuis 148 ans, le **Concours Général Agricole** - copropriété du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ceneca (Centre National des Expositions et Concours Agricoles) - qui regroupe les principales organisations professionnelles du secteur agricole - distingue le **savoir-faire et l'excellence des produits et des vins des terroirs français**.

Contact presse

Concours Général Agricole Produits & Vins

Agence RPCA – 01 42 30 81 00

Laurence Fauchet – l.fauchet@rpca.fr / Guillaume Constantin – g.constantin@rpca.fr

Hyacinthe Prache – h.prache@rpca.fr