

## Riguecoop décroche trois médailles dont deux médailles d'or au Salon de l'Agriculture!



Riguecoop décroche trois médailles dont deux médailles d'or au Salon de l'Agriculture!

La coopérative Riguecoop, basée à Riguepeu, revient du Concours Général Agricole des produits avec trois nouvelles distinctions.

Le concours s'est tenu le 21 février à Paris dans le cadre du Salon international de l'Agriculture.



### Trois produits récompensés

Le magret séché obtient une médaille d'or pour la deuxième année consécutive.

Le foie gras de canard entier en conserve décroche lui aussi l'or, après une médaille de bronze obtenue en 2025.

Enfin, le foie gras de canard entier mi-cuit est récompensé par une médaille d'argent.

« Nous sommes très heureux et fiers de ces distinctions qui récompensent le travail et le savoir-faire de nos équipes et de nos producteurs. Un produit médaillé bénéficie d'un gain de qualité perçue, ce qui est de bonne augure pour les ventes à venir », indiquent les responsables de la coopérative.

Riguecoop participe au Concours Général Agricole depuis 2019. Avec ces nouvelles récompenses, ses produits totalisent désormais **15 médailles**.



### Une coopérative née d'un projet collectif

Créée en 2015 sous forme de Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), Riguecoop est née de la mobilisation de salariés, gaveurs-éleveurs, clients et bénévoles après la liquidation de la structure précédente.

Aujourd'hui, la coopérative est dirigée par Pauline Gury et Jean-Michel Duffau et rassemble près de 50 coopérateurs, répartis entre plusieurs collèges : gaveurs, salariés, bénévoles et partenaires.

### Dix ans et de nouveaux projets

En juin 2025, Riguecoop a d'ailleurs célébré ses dix ans d'existence, dix ans après l'inauguration de la structure. Une étape symbolique pour cette entreprise collective qui a su se développer tout en accumulant les distinctions.

Pour l'avenir, la coopérative souhaite poursuivre son développement en élargissant progressivement sa gamme de produits en fonction de la demande de la clientèle, tout en conservant une dimension humaine qui reste au cœur du projet.

