

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE

Huîtres Marennes-Oléron



Pain



Miel de Nouvelle-Aquitaine



**CONCOURS
SAVEURS
NOUVELLE-AQUITAINE**

PRÉSENTATION



www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

SOMMAIRE

1^{ER} CONCOURS DE PRODUITS DE NOUVELLE-AQUITAINE	PAGE 4
UN CONCOURS EN PLEIN ESSOR	PAGE 5
L'HISTOIRE DU CONCOURS	PAGE 6
UNE RÉGLEMENTATION RIGoureuse	PAGE 8
UNE ORGANISATION IMPARTIALE	PAGE 9
COMMENT CANDIDATER ?	PAGE 10
LE CONCOURS 2017 EN CHIFFRES	PAGE 11

LE 1^{ER} CONCOURS DE PRODUITS DE NOUVELLE-AQUITAINE

QUALITÉ DES PRODUITS ET DES SAVOIR-FAIRE **DE NOS TERRITOIRES**

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les meilleurs produits et recettes de la région Nouvelle-Aquitaine.

C'est le **1^{er} Concours de Nouvelle-Aquitaine** et le **2^e Concours de France** après le **Concours Général Agricole** en nombre de catégories ouvertes.

Son objectif premier est de faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire. Il est un outil plébiscité par les professionnels qui bénéficient d'un avis technique commenté sur leurs produits.

UN CONCOURS RÉGIONAL QUI PARTICIPE À L'IDENTITÉ DU TERRITOIRE ET AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE. IL CONTRIBUE À :

- **Stimuler les efforts des entreprises** de l'agroalimentaire et des artisans des métiers de bouche dans l'amélioration constante de la qualité de leurs produits.
- **Faire découvrir leurs caractéristiques** pour optimiser les possibilités de commercialisation.
- **Promouvoir l'image de marque** de la région par la diversité de son patrimoine gastronomique.
- **Participer à une identité économique forte**, au travers du secteur agroalimentaire.



Concours et dégustation de piment d'Espelette, Ixassou



Dégustation de bûche de chèvre fermier
Concours 2017, Abbaye royale de Celles-sur- Belle



UN CONCOURS EN PLEIN ESSOR

VERS DE **NOUVEAUX PRODUITS ET TERRITOIRES**

2017 : une année d'ouverture

Fort de ses 30 années d'existence et avec le nouveau découpage territorial, **le Concours s'est ouvert à l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.**

Cette ouverture s'est traduite par le **rajout de nouveaux produits en 2017**. Au-delà des 16 catégories déjà ouvertes, d'autres ont fait leur apparition :

- Huile de Noix
- Cabécou du Périgord
- Miels de Nouvelle-Aquitaine
- Piment d'Espelette AOP
- Ossau-Iraty AOP
- Baguette Herriko
- Jus de fruits

Devant ce constat encourageant, nous souhaitons amplifier notre démarche pour permettre la valorisation de tous nos territoires au fort potentiel gastronomique. Si historiquement le Concours a permis de faire connaître les produits du Poitou, et des Charentes, c'est aujourd'hui au tour du Limousin, du Pays Basque, du Périgord, et demain...

2018-2020 : le déploiement sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine

Reconnu pour sa rigueur et la fiabilité de ses résultats, le Concours est un outil en constante évolution.

Afin d'ancrer le Concours à travers tous les territoires de Nouvelle-Aquitaine et ainsi consolider un peu plus sa légitimité, le Concours se développe. Après l'ouverture à de nouvelles catégories de produits, le Concours qui, initialement se déroulait en 2 sessions en région ex-Poitou-Charentes, aura lieu dès 2018 en 3 sessions.

Ces 3 sessions permettent d'intégrer les nouvelles catégories de produits et de couvrir l'ensemble du territoire.

La première session aura lieu le 8 juin à l'Abbaye de Saint-Amant-de-Boixe en Charente, la seconde le 13 octobre à Agen dans le Lot-et-Garonne et la troisième le 8 novembre à Magnac-Lavallette-Villars, en Charente.

L'HISTOIRE DU CONCOURS...

37 ANS DE DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES !

1981

Premier Concours de produits laitiers organisé par les services vétérinaires de la région.

2008

20^{ème} anniversaire du Concours avec remise exceptionnelle de 10 portraits aux lauréats les plus récompensés.

2007

Le « Concours Saveurs Poitou-Charentes » devient le « Concours des Saveurs Régionales ».

2010

Rapprochement du Concours des Fromages de Chèvre Fermiers avec le Concours des Vins, au printemps.

2013

- 25^{ème} anniversaire du Concours des Saveurs Régionales.
- Campagne d'affichage abri-bus.

1989

1^{ère} ouverture du Concours à toutes catégories de produits.

1997

Création de la première passerelle avec le Concours Général Agricole de Paris pour le Pineau des Charentes AOC.

1998

Création de la passerelle avec le Concours Général Agricole de Paris pour les Huîtres Marennes Oléron.

2006

Le Concours a désormais lieu dans l'un des quatre départements de l'ex-région Poitou-Charentes avec formation des jurés.

1999

Création de la passerelle avec le Concours Général Agricole de Paris pour le Cognac AOC.

2017

Ouverture du Concours aux produits de Nouvelle-Aquitaine :

- le Piment d'Espelette AOP
- les Miels de Nouvelle-Aquitaine
- l'Ossau-Iraty AOP
- la Baguette Herriko
- le Cabécou du Périgord

2018

30^{ème} anniversaire du Concours.
Le Concours des Saveurs Régionales devient le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

UNE RÉGLEMENTATION RIGOUREUSE

UN CONCOURS QUI RESPECTE LA **RÈGLEMENTATION EN VIGUEUR**

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est **une manifestation agréée par la DGCCRF** (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – Arrêté du 13/02/2013) permettant aux lauréats d'**estampiller leurs produits primés sous certaines conditions.**

Toutes les familles de produits possèdent un **règlement spécifique** élaboré soit avec les structures professionnelles, soit avec l'appui du Code et Usages des produits mis sur le marché.



DES MÉDAILLES PROPRIÉTÉS DE L'AANA
DÉPOSÉES À L'INPI

UN CONCOURS PROFESSIONNEL

Il est titulaire de l'agrément européen dont sont détenteurs tous les concours professionnels. Il est organisé par l'AANA en partenariat avec les structures professionnelles (associations de producteurs, fédérations et syndicats) qui garantissent l'impartialité des dégustations et le respect de la réglementation.

UN CONCOURS IMPARTIAL

Anonymés pour une dégustation à l'aveugle, les échantillons sont soumis aux palais d'experts et de consommateurs avertis formés à la dégustation selon des critères organoleptiques spécifiques à chaque produit.

UN CONCOURS OUVERT SUR LE CGA [Concours Général Agricole]

Une harmonisation des règlements entre le Concours Général Agricole de Paris et le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine permet aux lauréats d'accéder de façon privilégiée au CGA et de concourir avec d'autres produits au niveau national :

- > depuis 1997 pour le Pineau des Charentes,
- > depuis 1998 pour les Huîtres Marennes Oléron,
- > depuis 1999 pour le Cognac.



UNE ORGANISATION IMPARTIALE

UN JURY COMPÉTENT ET DES DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE

C'est le seul concours régional de cette dimension à exister en France (après le Concours Général Agricole de Paris). Il rassemble plus de 900 produits dégustés et récompense les meilleurs selon des critères organoleptiques précis.

Véritable référence pour les consommateurs avec plus d'un millions de produits vendus, les médailles garantissent qualité et fiabilité **puisque au maximum 30 % des produits par catégories sont médaillés**. Elles représentent également une réelle valeur ajoutée économique pour les producteurs, artisans, entreprises, lauréats.

Un jury formé pour identifier les meilleurs produits

La dégustation des produits est soumise à une réglementation précise et contrôlée.

Chaque juré est accompagné afin d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour identifier les caractéristiques organoleptiques propres à chaque produit dans sa catégorie.

Chaque année, producteurs, consommateurs, artisans, jeunes en formation professionnelle... s'impliquent dans cet événement.

Des dégustations à l'aveugle

Un accompagnement et des formations professionnelles pour **familiariser les jurés aux spécificités des produits, au goût, au vocabulaire, aux règles de dégustation et de bonne conduite.**

Évaluation des produits

selon des critères organoleptiques précis :

ASPECT - COULEUR

TEXTURE - ODEUR

SAVEUR - GOÛT



COMMENT CANDIDATER ?

DÉGUSTER OU FAIRE DÉGUSTER SES PRODUITS

Présenter ses produits pour les dégustations

Toute entreprise, structure professionnelle ou personne morale exerçant une activité commerciale déclarée en Nouvelle-Aquitaine peut proposer un ou plusieurs produits aux dégustations à l'aveugle.

Pour cela, il suffit de remplir le dossier d'inscription, après demande aux organisateurs.

Un mode d'emploi pratique sera alors remis pour prendre connaissance de l'ensemble des démarches à suivre.

Devenir juré des dégustations à l'aveugle

Toute personne majeure pouvant justifier d'expériences dans d'autres concours de dégustations peut prétendre à devenir juré, sans limite d'âge maximum, ni de profession.

INSCRIPTIONS SUR
WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR



Première dégustation d'huiles de noix.
Concours 2017, Abbaye royale de Celles-sur-Belle.

PRE-SELECTION
Table 39
N° 3566
BOULANGERIE
Brioche au Beurre AOP

LE CONCOURS 2017 EN CHIFFRES

2 temps forts :
printemps et automne

+ de **900** produits
dégustés.

+ de **400** participants
artisans, producteurs, entreprises.

+ de **246** produits
primés

Saveurs d'Or, Saveurs
d'Argent, Saveurs de
Bronze et Mentions
spéciales du Jury.

16 catégories
ouvertes :

- BOUCHERIE-CHARCUTERIE
- BOULANGERIE-PÂTISSERIE
- CONSERVES
ET SEMI-CONSERVES
- HUILES DE NOIX
- HUÎTRES
- PLATS CUISINÉS
- PRODUITS LAITIERS
- FROMAGES
- CHOCOLATS
- CONFITURES
- JUS DE FRUITS
- MIELS
- COGNAC
- PINEAU
- VINS
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
(RECETTES OU PRODUITS
NOUVEAUX)

Près de
400
JURÉS

1 médaille =
10 à 25 %
DE CHIFFRE D'AFFAIRES
EN PLUS.

Plus de
1 million
DE MÉDAILLES
vendues.



CONTACTS

PRESSE

Marie Lacour-Darribère

m.darribere@aana.fr

05.56.01.33.23 / 06.32.58.73.97

CONCOURS

Nathalie Tavares

n.tavares@aana.fr

05.45.25.57.80 / 06.29.69.92.05

L'AANA,
Agence de l'Alimentation
Nouvelle-Aquitaine,
est au service de la Qualité
et de la Promotion
des produits agricoles
et agroalimentaires
de la Région
Nouvelle-Aquitaine.

- Elle élabore et met en œuvre une stratégie régionale des filières SIQO et coordonne les démarches territoriales de qualité.
- Elle conçoit un plan de communication et de promotion visant à développer l'image et la notoriété des produits régionaux auprès des consommateurs.
- Elle soutient et accompagne collectivement les entreprises agroalimentaires, maritimes et viticoles en France et à l'international.

www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr