



Huîtres Marennes-Oléron



Pain



Miel de Nouvelle-Aquitaine



**CONCOURS  
SAVEURS  
NOUVELLE-AQUITAINE**



[www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

# SOMMAIRE

<b>1<sup>ER</sup> CONCOURS DE NOUVELLE-AQUITAINE</b>	PAGE 3
<b>L'HISTOIRE DU CONCOURS</b>	PAGE 4
<b>UNE RÉGLEMENTATION RIGOREUSE</b>	PAGE 6
<b>UNE ORGANISATION IMPARTIALE</b>	PAGE 7
<b>COMMENT CANDIDATER ?</b>	PAGE 8
<b>LE CONCOURS EN CHIFFRES</b>	PAGE 9
<b>VALORISER LE TERROIRE</b>	PAGE 10
<b>LA COMMUNICATION AUTOUR DES PRODUITS PRIMÉS</b>	PAGE 11
<b>LES PARTENAIRES</b>	PAGE 12

# LE 1<sup>ER</sup> CONCOURS DE PRODUITS DE NOUVELLE-AQUITAINE

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

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

**C'est le 1<sup>er</sup> Concours de Nouvelle-Aquitaine et le 2<sup>ème</sup> 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 de par la diversité de son patrimoine gastronomique.
- **Participer à une identité économique forte,** au travers du secteur agroalimentaire.



# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> anniversaire du Concours des Saveurs Régionales.
- Campagne d'affichage abri-bus.

# 1989

**1<sup>ère</sup> 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

# 2018

30<sup>ème</sup> anniversaire du Concours.

Le Concours des Saveurs Régionales devient le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

# UNE RÉGLEMENTATION **RIGOUREUSE**

## UN CONCOURS QUI RESPECTE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Le Concours des 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 PROPRIÉTÉ 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 **RECONNUE DES PROFESSIONNELS**

**Les terroirs, les productions locales, les producteurs et leurs savoir-faire de la première région gourmande de France sont mis à l'honneur à chaque édition du Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine.**

C'est le seul concours de cette dimension à exister en France (après le CGA) : il rassemble plus de 900 produits dégustés et récompense les meilleurs selon des critères organoleptiques précis. Véritable référence pour les consommateurs, les produits médaillés garantissent **qualité et fiabilité**. Ils représentent également une réelle **valeur ajoutée économique** pour les producteurs, artisans, entreprises, lauréats.

## 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



Plateau de dégustation de fromages de chèvre fermiers.

## Un jury formé pour identifier les meilleurs produits

La dégustation des produits est soumise à **une réglementation précise et contrôlée**. Pour doter son jury de « palais » compétents en matière de dégustation, le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine développe chaque année un programme de formation de jurés consommateurs.

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

Toute personne pouvant justifier d'expériences dans d'autres concours de dégustations peut prétendre à devenir juré du Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Chaque année, **producteurs, consommateurs, artisans, jeunes en formation professionnelle... s'impliquent dans cet événement**. Ils assurent l'impartialité des dégustations.

# COMMENT **CANDIDATER ?**

## **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 ([www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr) - [n.tavares@aana.fr](mailto:n.tavares@aana.fr)).

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.



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

INSCRIPTIONS SUR  
[WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR)

# LE CONCOURS **EN CHIFFRES**

**2** temps forts :  
printemps et automne

+ de **900** produits  
dégustés.

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

+ de **220** produits  
primés

par des 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

**936**  
produits

**400**  
entreprises

**246**  
médailles

**8 000**

brochures diffusées  
dans les réseaux touristiques pour trouver  
les produits en région.

Plus de  
**1 million**  
DE MÉDAILLES  
vendues.

TOUTES LES ADRESSES DES LAURÉATS SUR  
[WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR)

# VALORISER LE **TERROIR**

## UNE ACTION AU PROFIT DE VOTRE DÉPARTEMENT : **POURQUOI PAS VOUS ?**

- **Accueillir le concours dans votre département** : une mise en avant de votre territoire, de ses entreprises, de ses savoir-faire...
- **Organiser la remise des diplômes**, pour mettre en lumière le patrimoine gastronomique et historique local et, bénéficier de retombées presse.
- **Valoriser les producteurs**, artisans de votre département, avec un impact économique important.

**L'AANA vous accompagne à travers des actions de communication : site internet, relais sur les réseaux sociaux, achat d'espaces publicitaires dans les médias locaux, relations et retombées presse...**

Pour rappel, près d'1 million de macarons vendus chaque année permet une augmentation des chiffres d'affaires des produits lauréats entre de 10 % et 25 %.



# LA COMMUNICATION AUTOUR DES PRODUITS PRIMÉS

## LES MÉDAILLES

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se voient attribuer une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury (pour la catégorie « Saveurs à découvrir »).

UNE MÉDAILLE, C'EST :

**Un gage de sérieux et de qualité**

**10 % à 25 %  
de chiffre d'affaires en plus**

**Plus de visibilité dans les magasins**

UNE MÉDAILLE QUI :

**RASSURE** les consommateurs

**AUTHENTIFIE** les savoir-faire

**VALORISE** les innovations

**PARTICIPE** au dynamisme  
économique régional



## UNE RECONNAÎSSANCE AFFICHÉE EN BOUTIQUE

### Le Diplôme

Après chaque concours, des cérémonies officielles de remise de diplômes sont organisées dans les départements.

## UN VÉRITABLE CARNET D'ADRESSES D'EXCEPTION

### La brochure

L'ensemble des résultats des deux sessions est édité dans une brochure et diffusé à plus de 8 000 professionnels et structures professionnelles de la région : cavistes, crémiers, épiceries fines, restaurateurs, Offices de Tourisme.

On y retrouve la liste de tous les produits médaillés, ainsi que les coordonnées des producteurs.

**NOUVEAUTÉ, une vitrophanie pour :**

**Une meilleure identification** par le consommateur et **développer** la reconnaissance du Concours.

# LES PARTENAIRES

**Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est un événement organisé par l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine), avec le concours financier :**

- de la Région Nouvelle-Aquitaine
- des départements
- et de la Fondation Xavier Bernard

Une action au profit du département  
**Pourquoi pas vous ?**

**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](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE  
Qualité et Promotion des produits  
agricoles et agroalimentaires

[www.aana.fr](http://www.aana.fr)

**Contact du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine :**

**Nathalie Tavares**

Tél : 05 45 25 57 80 / 06 29 69 92 05

[n.tavares@aana.fr](mailto:n.tavares@aana.fr)

