



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## 1<sup>ère</sup> section – Spécialités

### I - BOULANGERIE

**Produits autorisés** : baguette de Tradition Française (200 grammes cuite), pain bis (400 grammes cuit), brioche au beurre AOP (400 grammes cuite) et croissant au beurre AOP (60 à 70 grammes cuit).

**La baguette de « Tradition Française »** (arrêté ministériel du 13/09/1993) se compose exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ayant subi une fermentation (levure ou levain). Il peut également contenir 2 % de farine de fèves, 0,5 % de farine de soja et 0,3 % de farine de malt de blé. La D.G.C.C.R.F. autorise l'utilisation d'amylases fongiques et de gluten. **Attention, les additifs et la surgélation sont proscrits.**

Le **Pain Bis** doit contenir 900 grammes de farine Tradition Française, 50 grammes de farine de seigle type 170 et 50 grammes de farine de seigle type 80.

La **Brioche au beurre** est réalisée à partir d'un mélange de farine, levure, œufs et beurre AOP Charentes-Poitou, présentée en cake.

Le **Croissant au beurre** est réalisé pur beurre AOP Charentes-Poitou avec une forme en demi-lune et d'un poids de 60 à 70 grammes.

### II – SPÉCIALITÉS SUCRÉES

**Produits autorisés** : broyé du Poitou, galette charentaise, macaron et macaron lisse, tarte au fromage (vache ou chèvre), tourteau fromagé (vache ou chèvre).

Nature du Produit	Définition
Broyé du Poitou	Biscuit typique du Poitou pur beurre en général - Epaisseur 15 mm environ, surface légèrement brillante, intérieur doré – Ne pas le confondre avec la galette charentaise plus tendre que le broyé.
Galette charentaise	Pâte composée de farine, œufs, sucre, beurre et additionnée d'aromates. Poids de 230 grammes environ et diamètre égal à 21 cm minimum (couronne dentelée). Parfum d'amande, de citron ou d'angélique.
Macaron lisse garni	2 coques de macaron lisses assemblées dos à dos garnies de pâte d'amande montée au beurre AOP.
Macaron	Petit biscuit moelleux de couleur crème, craquelé plus ou moins sur la surface – mélange de blancs d'œufs, de sucre et de pâte d'amande.
Tarte au fromage	Au lait de vache ou de chèvre – arôme vanille.
Tourteau fromagé	Petite coque à la surface noire et lisse (goût amer) et au-dessous couleur crème assez dur. Mie intérieure moelleuse et ivoire. Fait avec du lait de vache ou de chèvre



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine soit 400 grammes pour les brioches, 100 grammes pour les macarons et compter 1 voire 2 échantillons (en cas de présélections).

## TARTE AU FROMAGE ET TOURTEAU FROMAGÉ

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) → cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

### III – CHOCOLAT-CONFISERIE

**Produits autorisés** : chocolat ganache Cognac, rocher praliné et bonbon caramel au beurre ½ sel et à la vanille. Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine et se composer de 20 pièces au moins.

Nature du produit	Définition
Chocolat ganache Cognac	Enrobage croquant, intérieur tendre, texture homogène aromatisé au Cognac.
Rocher praliné	Enrobage croquant noir avec amandes hachées grillées. Goût d'amandes et de noisettes grillées adouci par le caramel blond et chocolat noir légèrement amer.
Bonbon caramel ½ sel	Sucre glucose, crème, beurre ½ sel, vanille gousse.

### IV – PRODUITS DE LA RUCHE

Le concours est ouvert **aux apiculteurs professionnels** possédant un numéro apiculteur (**NAPI**) en Nouvelle-Aquitaine.

**Produits autorisés : miels** ↪ cf. règlement miels 2019.

# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## V – CHARCUTERIE

**Produits autorisés** : andouillette, boudin noir, pâté de campagne, rillettes de porc.

Nature du Produit	Définition	Conditionnement	Quantité
Andouillette	100% intestins et estomac de porc assaisonnés et additionnés d'épices – absence de colorants et de conservateurs.	Conditionnées	1 lot de 2 pièces
Boudin noir	Sang de porc, oignons, gras en cubes, sel, poivre, épices, enrobé d'un boyau et cuit à l'eau.	Conditionnés	1 lot de 3 pièces
Pâté de Campagne	Mélange de maigre de porc, de gras, de gorge, de foie, de cœur, parties comestibles de la tête et éventuellement rognons et/ou couenne.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 500g
Rillettes de porc	Rissolage de morceaux ou filaments de maigre de porc dans sa graisse, sel, épices.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 500g
Saucisson sec	Maigre de porc et/ou autre, gras de porc et/ou autre, enveloppe, aromates, épices, alcools, sel	Conditionnés	1 lot de 2 pièces

Les quantités seront multipliées par 2 en cas de présélections. Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) → cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée.

## VI – SPECIALITÉS SALÉES

**Produits autorisés** : farci poitevin au four et farci poitevin au bain-marie, grillon charentais.

Nature du Produit	Définition	Conditionnement	Quantité
Farci Poitevin	Filet à farci garni de chou, salade, oseille, lard gras et maigre, lait, œufs, sel, poivre, ail.	Barquette fournie par les organisateurs	1 unité de 500g
Grillon Charentais	100% pur porc constitué de morceaux de chair, 20% de saindoux, sel, poivre, épices et aromates – absence de colorants et de conservateurs.	Barquette fournie par les organisateurs	1 unité de 500g



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## VII – PRODUITS DE LA MER

Ce concours est ouvert à tous les professionnels du Comité Régional de la Conchyliculture :

- dont l'activité principale est la conchyliculture,
- dont l'établissement principal est situé dans la circonscription territoriale du Comité Régional Conchyliculture et agréé par la D.D.P.P de Charente-Maritime.

**Produits autorisés : Huîtres Marennes Oléron :** Fines de Claires IGP n°3, Fines de Claires vertes Label Rouge n°3, Spéciales de Claires IGP n°3, Pousses en Claire Label Rouge n°2, **Huîtres Charente-Maritime :** Huîtres Fines n°3, Huîtres Fines de Claire n°3, Huîtres Spéciales n°3, Huîtres Spéciales de Claire n°3.

### Présentation des échantillons

Un concurrent peut présenter **un seul échantillon par produit** représentant une quantité minimale commercialisable de :

- **10 tonnes** pour l'huître **Fine de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Fine de Claire verte Label Rouge** Marennes Oléron,
- **5 tonnes** pour l'huître **Spéciale de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Pousse en Claire Label Rouge** Marennes Oléron,
- **10 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Fine**,
- **5 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Spéciale**,
- **5 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Fine de Claire**,
- **1 tonne** pour l'Huître Charente-Maritime **Spéciale de Claire**.

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de **24 huîtres** en emballage caisse bois. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

**Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production** → cf. [fiche d'engagement type](#) jointe au dossier [à nous retourner remplie et signée](#)).

**Les lauréats** du concours régional 2019 qui présenteront leur(s) produit(s) médaillé(s) au **Concours Général Agricole 2020**, bénéficieront d'une remise d'un montant de 52€ HT sur présentation d'une facture à l'AANA (+ copie de leur facture CGA) avant le **31 décembre 2019**.