

A.A.N.A.
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Huîtres Marennes-Oléron



Pain



Miel de Nouvelle-Aquitaine



**CONCOURS
SAVEURS
NOUVELLE-AQUITAINE**

**CONCOURS
SAVEURS
NOUVELLE-AQUITAINE**

WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR

SOMMAIRE

1^{ER} CONCOURS DE NOUVELLE-AQUITAINE	PAGE 4
LE CONCOURS 2018 EN CHIFFRES	PAGE 5
L'HISTOIRE DU CONCOURS	PAGE 6
UNE RÉGLEMENTATION RIGoureuse	PAGE 8
UN JURY D'EXPERTS ET DE CONSOMMATEURS	PAGE 9
LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS	PAGE 10

LE 1^{ER} CONOURS 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^{ème} Concours de France après le Concours Général Agricole de Paris 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 CONOURS 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 et des départements de par la diversité du patrimoine gastronomique.
- **Participer à une identité économique forte**, au travers du secteur agroalimentaire.



*Dégustation de bière artisanale, Concours 2018,
Hôtel du Conseil départemental de Lot-et-Garonne ©Xavier Chambelland*



Concours et dégustation de Piment d'Espelette en 2017, Itxassou

LE CONCOURS 2018 EN CHIFFRES

3 sessions de dégustations
dont 2 partenariats

1 061 produits dégustés.

464 participants
artisans, producteurs, entreprises.

279 produits primés

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

les **12** départements de
Nouvelle-Aquitaine
représentés
et aussi la Vendée, le Lot et le Maine-et-Loire

28 catégories
ouvertes :

- PRODUITS DE CHARCUTERIE
- PRODUITS DE LA RUCHE
- CONFITURES
- BOULANGERIE-PÂTISSERIE
- PLATS CUISINÉS
- PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE
- CRÈME
- BEURRE
- FROMAGES DE VACHE
- FROMAGES DE CHÈVRE/MI-CHÈVRE
- FROMAGE DE BREBIS
- FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERS
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS DE SAUMUR AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DU HAUT-POITOU AOC
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- PINEAU DES CHARENTES AOC
- COGNAC AOC
- MÉTHODE TRADITIONNELLE
- JUS DE FRUITS
- PRODUITS INNOVANTS
- HUILE DE NOIX
- BIÈRES
- ÉPICES
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- HÛITRES MARENNES OLÉRON

450
JURÉS

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

+ de
1
million
DE
MÉDAILLES
vendues.

RETROUVEZ TOUS LES LAURÉATS SUR
WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR

L'HISTOIRE DU CONCOURS...

38 ANS DE DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES !

1981

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

2008

20^e 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^e 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

2018

30^e anniversaire du Concours.

Le Concours des Saveurs Régionales devient le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et se déploie sur toute la région.

UNE RÉGLEMENTATION **RIGOUREUSE**

UN CONCOURS QUI RESPECTE LA RÉGLEMENTATION 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 PROPRIÉTÉ DE L'AANA DÉPOSÉES À L'INPI



UN CONCOURS PROFESSIONNEL ET IMPARTIAL

Le Concours est enregistré sur la liste publiée au BO de 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.

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

Anonymés pour une dégustation à l'aveugle, les échantillons sont soumis aux palais d'experts et de consommateurs avertis.

UN CONCOURS OUVERT SUR LE CGA (Concours Général Agricole)

Une harmonisation des règlements entre le Concours Général Agricole de Paris et le Concours 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.

UN JURY D'EXPERTS ET DE CONSOMMATEURS

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 Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

C'est le seul concours de cette dimension à exister en France (après le CGA) : il rassemble plus de 1000 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.

Un jury formé pour identifier les meilleurs produits

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

DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE et évaluation des produits

selon des critères organoleptiques précis :

ASPECT - COULEUR
TEXTURE - ODEUR
SAVEUR - GOÛT



Grille de notation des jurés ©Xavier Chambelland

Toute personne pouvant justifier d'expériences dans d'autres concours de dégustations peut prétendre à devenir juré du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Chaque année, **producteurs, consommateurs, artisans, jeunes en formation professionnelle, institutions (Chambre d'Agriculture, Chambre des métiers, CDT...)** s'impliquent dans cet événement.

Ils assurent l'impartialité des dégustations.

LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS

LES RELATIONS PRESSE

EN RÉGION Vendredi 2 novembre 2018

Le savoureux palmarès régional

Miel, huîtres, pisseaux, cognacs, pains, charcuteries... 120 produits régionaux ont été médaillés hier à Magnac-Lavalette, lors du Concours des saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Seize nouvelles médailles pour la Charente

Charente Libre, novembre 2018

En 2018 :

+ de **50** retombées médias

dont 42 sur les sessions et remise de diplômes.

dont 16 sur les lauréats et leurs produits médaillés.

Populaire du Centre

De belles places pour les Limousins au Concours Saveurs #NouvelleAquitaine

lepopulaire.fr/magnac-lavalette

Twitter Populaire du Centre, novembre 2018

Un y'état

Le Mag

AGEN
DÉPARTEMENTAL DE LOT-ET-GARONNE

LES PAPILES À L'AFFÛT

Sud Ouest Le Mag, novembre 2018

CONCOURS SAVEURS Il a rassemblé 9 catégories de produits de toute la région pour sa dernière session.

Les saveurs régionales en compétition

Un joyeux brouhaha régnait dans le cellier de l'abbaye de Saint-Amant-de-Boixe, en Charente, vendredi 8 juin, au matin. Une agitation surprenante due à l'organisation de la première session 2018 du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, sous la houlette de l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (Anaa), qui a réuni 110 producteurs venus de 13 départements. Un jury, constitué de 120 consommateurs et experts, a été invité à goûter, échanger, noter 9 catégories de produits de toute la région : vins charentais IGP, vins du Haut-Poitou AOC, vins de Saumur AOC, fromages de chèvre fermiers, fromages de brebis, spécialités salées (saucisse sèche, pâté...), huiles de noix, confitures, jus de fruits. Seuls les vins d'Anjou AOC n'ont pas concouru, une absence due aux dégâts de la grêle dernièrement qui ont retenu les producteurs dans leurs vignes. Quelque 265 échantillons ont été dégustés et 60 médailles attribuées (palmarès charentais ci-dessous). Pour la première fois ouvert à l'ensemble des départements de la région Nouvelle-Aquitaine, nous représentés par

ONT ÉTÉ PRIMÉS

- Confitures, saveur d'or : Cocolic en gelée des confitures du clocher d'Ars en Ré. Saveurs d'argent, le miel Earl Grey supérieur huître rouges en gelée des confitures du clocher. Saveurs d'or : fraise pétale de rose des confitures du clocher. Saveurs d'argent avec Mara des bois et fraise Hibiscus des confitures du clocher.
- Fromages, Saveurs d'or pour la Soce Paul Georgelin en Ré à Loix dans la catégorie fromage frais, saveur d'argent pour une tomme lactique à la Soce Paul Georgelin.
- Vins de pays charentais. Blanc. Saveur d'or pour un vin rouge Gamay à Cazes pour un Chardonnay 2017. Saveur d'argent pour Courçon père et fils pour un Chardonnay 2017 et pour Coulon et fils à St Pierre d'Oléron pour un Colombeau 2017. Une saveur d'or pour Lionel Gardat pour un Sauvignon 2017, saveur d'argent pour François à Réaou pour un Sauvignon 2017. Saveur de bronze pour Amivé à Virolet pour un Sauvignon 2017.
- Vins de pays charentais. Rouge. Saveur d'or pour le Plantier des vallées à Macquerville pour un assemblage 2016. Saveur d'or pour la Soce La Taignoniola à Taignon sur Grande pour un assemblage 2017. Saveur de bronze pour un Cabernet franc 2016 pour le Plantier des vallées. Saveur d'or pour un cabernet franc 2017 pour Ophélie et Florian Benassy à Epagny et pour Océalia avec un Gamay 2017. Saveur de bronze pour un Merlot 2016 à Gardat et une saveur d'argent pour un Merlot 2017 Soif d'évasion pour Uniré. Saveur de bronze pour un Merlot 2017 à Courçon.

MARIE LE LAGADEC

Ve charentaise, juin 2018

LE PETIT JOURNAL
L'hebdo du Lot-et-Garonne

AGEN Des sportifs bien au-dessus du lot

LOT-ET-GARONNE Les lauréats des saveurs ont retourné leur marcher...

ON NE PARLE JAMAIS D'EUX !

Castellonari. La gendarmerie disparaît pour de bon

Sainte-Livrade-sur-Lot. Le boulangier souffle ses dix bougies

Castellonari. C'est un exercice plus difficile qu'on ne l'imagine, certains producteurs attendent les retours des consommateurs sur leur raséni pour lancer une production ou améliorer leurs produits. Les médailles représentent aussi une réelle valeur ajoutée économique pour les lauréats.

MARIE LE LAGADEC

Le Petit Journal du Lot-et-Garonne, décembre 2018

Agence d'alimentation de Nouvelle Aquitaine

Concours saveurs Nouvelle Aquitaine.

Des photos de la cérémonie de remise des prix, des portraits de producteurs, des plats médaillés.

Rencontre avec les champions de demain !

Le Petit Journal du Lot-et-Garonne, décembre 2018

LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS

LES ANNONCES PRESSE



LE SITE INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX



Ce site permet :

- de s'inscrire en ligne en participant ou juré,
- de géolocaliser les produits médaillés.



Les réseaux sociaux permettent :

- de suivre en direct les différentes sessions
- de recruter des jurés tout au long de l'année.

LE DIPLOME, UNE RECONNAISSANCE AFFICHÉE EN BOUTIQUE



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

LA BROCHURE, CARNET D'ADRESSES D'EXCEPTION



L'ensemble des résultats des sessions est édité dans une brochure diffusée auprès de professionnels et structures professionnelles de la région : cavistes, crémiers, épicerie fines, restaurateurs, Offices de Tourisme.

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

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

Plus de visibilité dans les magasins

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



UNE MÉDAILLE QUI :

RASSURE les consommateurs

AUTHENTIFIE les savoir-faire

VALORISE les innovations

PARTICIPE au dynamisme économique régional



CONTACT

Nathalie Tavares

n.tavares@aana.fr

05.45.25.57.80 / 06.29.69.92.05

www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

**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