

COMMUNIQUÉ



LES SAVEURS DE CHARENTE-MARITIME À L'HONNEUR

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine



La 4^e et dernière session 2019 de dégustation du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura lieu le mercredi 6 novembre en Charente-Maritime.

La dernière session 2019 : retour aux sources

Organisée en partenariat avec le Conseil Départemental de Charente-Maritime, cette 4^e session de dégustation se tiendra le mercredi 6 novembre au Logis du Sorlut de Cozes. Pour cette dernière session de l'édition 2019, le Concours repart sur son terrain de prédilection afin de valoriser les savoir-faire de ce territoire.

10 catégories de produits à déguster, 3 passerelles vers le Concours Général Agricole de Paris

À l'occasion de cette session, qui sera sans aucun doute la plus importante de l'année, pas moins de **10 catégories de produits seront ouvertes à la dégustation** : la boulangerie et spécialités sucrées, la charcuterie et spécialités salées, le Pineau de Charentes AOC, le Cognac AOC, les Huîtres Marennes-Oléron IGP-Label Rouge et les huîtres Charente-Maritime, les beurres et les crèmes, les fromages, les miels. **Des passerelles pour le Pineau des Charentes, le Cognac ou bien les Huîtres Marennes-Oléron, permettent aux producteurs de s'assurer la présentation de leur(s) produit(s) au Concours Général Agricole de Paris 2020.**

À noter également, pour la 3^e année consécutive, la collaboration avec l'Association de Développement de l'Apiculture de Nouvelle-Aquitaine, qui conduira les dégustations de plus d'une centaine d'échantillons dans la catégorie « Miels de Nouvelle-Aquitaine ».

Pour cette session, **plus de 250 jurés sont attendus pour départager environ 400 produits** et récompenser les meilleurs avec des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Né il y a 38 ans en Poitou-Charentes, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine valorise aujourd'hui les produits de toute la région. **Organisé par l'AANA, il a le soutien indéfectible des départements qui l'accueillent**, forts de la volonté de défendre leurs producteurs, leurs produits et leurs territoires. Depuis 2017, de nouvelles catégories de produits vous font découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux terroirs.

Son objectif premier : récompenser la qualité gustative des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine. Il est devenu un outil plébiscité par les professionnels qui bénéficient d'un avis technique commenté sur leurs produits et qui génère une augmentation de 20 à 30 % de chiffres d'affaires sur un produit primé.

Contact presse AANA:
Marie Lacour-Darribère
m.darribere@aana.fr
06.32.58.73.97

Contact Concours AANA:
Nathalie Tavares
n.tavares@aana.fr
06.29.69.92.05