

A.A.N.A.

AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



REGION
Nouvelle-
Aquitaine

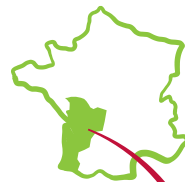
Huîtres Marennes-Oléron



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 2019 EN CHIFFRES	PAGE 5
L'HISTOIRE DU CONCOURS	PAGE 6
UNE RÉGLEMENTATION RIGOUREUSE	PAGE 8
UN JURY D'EXPERTS ET DE CONSOMMATEURS	PAGE 9
VALORISER LE TERRITOIRE	PAGE 10
LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS	PAGE 11
LES PARTENAIRES	PAGE 12

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^{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 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 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 2019 EN CHIFFRES

4 sessions de dégustations

+ de **1 000** produits dégustés.

191 lauréats
artisans, producteurs, entreprises.

297 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 VOLAILLES
- CRÈMES
- BEURRES
- FROMAGES DE VACHE
- FROMAGES DE CHÈVRE/MI-CHÈVRE
- FROMAGES 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
- HUILES DE NOIX
- JUS DE FRUITS
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
- CHOCOLATS-CONFISERIE
- BIÈRES
- ÉPICES
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- PRODUITS DE LA MER

Près de
500
JURÉS

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

+ de
1,5
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.

VALORISER LE TERRITOIRE

UNE ACTION AU PROFIT DE VOTRE DÉPARTEMENT :

Si historiquement le concours a fait connaître des produits de terroir du Poitou et des Charentes, c'est aujourd'hui au tour du Pays Basque, du Périgord, des Landes...

Aujourd'hui 28 catégories sont dégustées dans le concours et demain ? Nous vous proposons de développer la visibilité de votre département au niveau régional, via l'accueil d'une session du Concours.

NOUS VOUS PROPOSONS :

- **De valoriser un élément ou plusieurs de votre patrimoine** touristique, industriel, naturel, culturel
Ex : organisation dans un château, une usine, un lieu ouvert au public ou non.
- **De médiatiser** via la presse ou un réseau de blogueurs notre co-organisation de cette session
Ex : conférence de presse, mise en avant de votre logo sur nos supports, accueil des journalistes, accueil privilégié de vos élus sur une table de dégustation, insertion d'un encart de valorisation de votre territoire.
- **S'assurer une présence forte** de votre département sur le web : site internet, réseaux sociaux, newsletters.
- **D'impliquer vos partenaires, filières, habitants, jeunes scolaires** ou en formation professionnelle dans l'organisation du Concours
- **D'organiser** en décembre, sur votre territoire **une remise des prix** économique pour les lauréats de votre département



Dégustation de brioche, Château de la Mercerie, Magnac-Lavalette-Villars (17), novembre 2018



Session de dégustation, Abbaye St-Amant-deBoixe (17), juin 2018

LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS

LES RELATIONS PRESSE

TOURNAI & POCALIERE | 172 produits de Nouvelle-Aquitaine étaient en compétition hier à Limoges

Le concours Saveurs lance les festivités

Plus de 100 produits de Nouvelle-Aquitaine ont été présentés hier à Limoges lors de la 31^{ème} édition du concours Saveurs. Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

Au menu de la biennale ce vendredi en centre-ville

Le 1^{er} concours Saveurs de Nouvelle-Aquitaine aura lieu ce vendredi 11 septembre à Limoges. Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

AGENCI

Les membres du jury ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

Le Populaire du Centre, septembre 2019

En 2019 :

près de **100** retombées médias

GASTRONOMIE

Les Deux-Sèvres en force au palmarès du concours des Saveurs

La première session de dégustation du concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine, 31^{ème} édition, a eu lieu dernièrement au château d'Éternes à Sais, dans la Vienne. Les catégories suivantes étaient ouvertes à la dégustation : vins de Saumur, vins charentais IGP, vins du Haut-Poitou AOC, vins d'Anjou AOC, fromages chèvières fermiers, brebis de Nouvelle-Aquitaine, tomates, feuilles du Limousin, Cabécou du Périgord, Mothais sur-feuille, Chabecou AOP, fromages de Pyrénées) et spécialités à base de viande de chèvre. Voici les Deux-Séviens au palmarès :

Fromages de chèvre
Chabecou du Poitou AOP : fromagerie des Gars, Melle, Saveru d'argent.
Mothais sur-feuille : fromagerie des Gars, Melle, Saveru de bronze.

Fromages de chèvre fermier
Fromage frais faisselle ou pot : GAEC La Ferme de Barroux à Beaulieu-sous-Parthenay, Saveru d'argent ; M. Bonnifant & Dessevres, Moutiers-sous-Argenton, Saveru d'argent.
Fromage frais demouillé salé : Paul Gorgeolet, Villereim, Saveru de bronze.
Chabecou ou Chabis : EARL Les Deux Rivières, Bressuire, Saveru de bronze ; GAEC La Ferme de Barroux, Beaulieu-sous-Parthenay, Saveru de bronze.
Mothais sur-feuille : GAEC Mel'Elie, Messe Saveru d'argent ; GAEC des Trois Villages, Périgné, Saveru d'argent ; L'Orfèvre, Villereim, Saveru de bronze.

Yaourts
EARL Les Deux Rivières, Bressuire, Saveru d'or ; SCEA Le Chêne blanc, Poignée-Herisson, Saveru d'argent. Remdez-vous très prochainement en Périgord pour la deuxième session de ce concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Autres
Brûlain, Saveru d'argent.
Bûche : Natacha Bry, Rom, Saveru d'argent ; GAEC La Ferme de Barroux, Beaulieu-sous-Parthenay, Saveru de bronze ; GAEC Saboureau, Exireuil, Saveru de bronze.
Pyramide : Bonnifant & Dessevres, Moutiers-sous-Argenton, Saveru d'or ; Natacha Bry, Rom, Saveru d'argent.
Fromages de tradition et spécialités : Paul Gorgeolet (tricornel), Villemaim, Saveru d'argent ; EARL La Ferme du Petit Laget (le Rougouin), La Grèche, Saveru d'argent.

Le Courrier de l'Ouest, mai 2019

dont 38 sur les sessions

dont 37 sur les lauréats et leurs produits médaillés.

CONCOURS DES SAVEURS

Voir, sentir, goûter... et noter

La 31^{ème} session du concours des saveurs 2019 se déroulera à Cozes mercredi matin. Une belle organisation, à cette occasion, d'informer des collègues à travers jury. Des lauréats aussi de rassembler les organisations.

Le jury a pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

L'Agriculteur Charentais, novembre 2019

Les saveurs périgourdines primées

RECOMPENSE. Une session du concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine s'est déroulée en Dordogne. Les jurés ont dégusté divers produits comme des huiles, du miel du Périgord ou des produits ornés du canard.

Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

Réussir le Périgord, juin 2019

7 à Limoges, septembre 2019

Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

LES PAPILLES À L'AFFÛT

Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

Sud Ouest Le Mag, novembre 2018

LE CONCOURS DES SAVEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Le concours a trouvé ses marques

Le château des Éternes à Sais, dans la Nord-Vienne a accueilli pour la première fois, la 31^{ème} édition du concours des Saveurs. Un des plus grands moments gastronomiques en France, juste après le concours général agricole de fin février.

Les participants ont pu déguster les produits et voter pour leurs préférés. Les festivités ont été lancées par un concert de la chorale de la ville de Limoges.

Courrier Français, mai 2019

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

LES PARTENAIRES

ILS NOUS FONT CONFIANCE



Une action au profit du département
Pourquoi pas vous ?



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