



RETOUR DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE EN LOT-ET-GARONNE LE SAMEDI 3 OCTOBRE 2020

Après la session organisée en 2018, le Conseil Départemental de Lot-Et-Garonne a souhaité renouveler l'accueil du concours et contribuer à relancer l'activité économique et gourmande de son territoire.

● Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), le Concours continue son déploiement à travers toute la région. Il récompense les meilleurs produits et recettes dans 28 catégories de produits, permettant de mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans locaux.

Il est aujourd'hui le 2^e concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes. Gage de sérieux, 30 % maximum des produits présentés peuvent être primés.

L'impartialité, l'anonymat des produits lors des dégustations, les jurés composés de professionnels et consommateurs, garantissent la qualité et l'authenticité des produits médaillés.

● Rendez-vous en Lot-et-Garonne pour déguster !

Grâce à l'action conjointe du Conseil Départemental de Lot-Et-Garonne et de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, le Concours se tiendra le samedi 3 octobre à l'Hôtel du Département, à Agen.

Pour cette session de dégustations à l'aveugle, **plus de 200 produits seront jugés dans 5 catégories :**

- Les bières artisanales avec une nouveauté : la bière à fruits frais
- Les produits du canard et volaille
- Les saveurs à découvrir
- Les spécialités sucrées et salées du Lot-Et-Garonne avec notamment des produits emblématiques du département : le Pruneau d'Agen IGP et la Tomate de Marmande
- Les Vins du Lot-Et-Garonne.

Pour départager les produits présentés par une soixantaine de producteurs et artisans, une soixantaine de jurés les dégusteront à l'aveugle et débattrons pour leur attribuer (ou non) une médaille d'or, d'argent, de bronze ou une mention spéciale.

Le palmarès des produits médaillés sera disponible le jour même sur le site du concours dès 15h.

Rendez-vous sur : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



© Xavier ChambeLland//CD47

Dans le contexte lié à la Covid-19, l'AANA a mis en place un protocole sanitaire spécifique à cet événement dans le respect des règles liées aux connaissances scientifiques actuelles, avec l'accord du Conseil Départemental et de la Préfecture.

CONTACT PRESSE

Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr

CONTACT CONCOURS

Nathalie Tavares
06.29.69.92.32
n.tavares@aana.fr