



## LE CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE REVIENT EN CHARENTE-MARITIME LE JEUDI 29 OCTOBRE 2020, À SAINTES

Après une session en 2019 à Cozes, l'Agence de l'Alimentation et le Département de la Charente-Maritime renouvellent leur partenariat et organisent une nouvelle session du concours pour contribuer à relancer l'activité économique et gourmande de ce 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<sup>e</sup> 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.



© Pascal Baudry

### ● Les saveurs de la Charente-Maritime à l'honneur!

Organisé en partenariat avec le Département de la Charente-Maritime, une nouvelle session du Concours se tiendra le jeudi 29 octobre 2020 à l'Abbaye aux Dames de Saintes.

Pour cette session, environ 300 produits seront jugés dans 9 catégories :

- Le Pineau des Charentes AOC
- Le Cognac AOC
- Les Huîtres Marennes Oléron IGP et Label Rouge
- Les produits de boulangerie et de charcuterie
- Le Beurre Charentes-Poitou AOP, les crèmes et fromages
- Les Vins charentais IGP
- Les spécialités sucrées et salées, notamment les produits locaux emblématiques comme la Galette charentaise, le Broyé du Poitou, le Grillon charentais, le Farci poitevin...

Pour départager les produits présentés, une centaine de jurés les dégusteront à l'aveugle, débattront pour les départager et leur attribuer une médaille d'or, d'argent, de bronze.

Les médailles apposées sur les produits primés permettront aux producteurs et artisans une meilleure visibilité auprès des consommateurs et une augmentation des ventes.

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](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

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](mailto:m.darribere@aana.fr)

#### CONTACT CONCOURS

Nathalie Tavares  
06.29.69.92.32  
[n.tavares@aana.fr](mailto:n.tavares@aana.fr)