



LE CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE REVIENT DANS LES DEUX-SÈVRES EN OCTOBRE

Après une session de dégustation le 1^{er} octobre 2021 à Niort,
l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) et le Département des Deux-Sèvres
organisent une nouvelle session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine,
le 28 octobre 2021, à l'Abbaye Royale de Celles-sur-Belle.

● 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.

Les médailles apposées à l'issue de sessions du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine permettent aux producteurs et artisans une meilleure visibilité auprès des consommateurs et une augmentation des ventes.

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.



© AANA//LRL

● Deux sessions en octobre 2021 dans les Deux-Sèvres

Organisé en partenariat avec le Département des Deux-Sèvres, une session du Concours s'est déjà tenue le vendredi 1^{er} octobre 2021 à l'Hôtel du Département des Deux-Sèvres à Niort.

Lors de cette session, pas moins de 180 produits de 62 producteurs et artisans ont été jugés à l'aveugle et départagés par une cinquantaine de jurés.

Au total, 59 produits ont été médaillés lors de cette session dédiée aux Fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine et aux Vins d'Anjou et de Saumur.

Fiers de mettre à l'honneur les savoir-faire des artisans, leurs produits et de contribuer à l'économie locale, l'AANA et le Département des Deux-Sèvres réitèrent leur partenariat avec une seconde session le jeudi 28 octobre 2021, à l'Abbaye Royale de Celles-sur-Belle.

10 catégories de produits seront ouvertes à la dégustation :

- Les Huîtres Marennes-Oléron IGP, LR et Charente-Maritime en partenariat avec le Comité Régional Conchylicole de Marennes Oléron,
- Le Pineau des Charentes AOC en partenariat avec le CNPC (Comité National du Pineau des Charentes),
- Le Cognac AOC en partenariat avec l'UGVC,
- Les produits de Boulangerie et les spécialités sucrées,
- Les produits de Charcuteries et les spécialités salées,
- Les Beurres, Crèmes et Fromages.

Pour départager 250 produits proposés par près de 70 producteurs et artisans locaux, une centaine de jurés les dégusteront à l'aveugle et débattront pour attribuer (ou non) des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Les produits médaillés sur les catégories Huîtres, Pineau et Cognac bénéficieront d'une passerelle pour participer au Concours Général Agricole de Paris.

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

CONTACT AANA

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

CONTACT DÉPARTEMENT 79

Delphine Peronnet
06.63.21.57.51
Delphine.PERONNET@deux-sevres.fr