



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Dispositions générales

ARTICLE 1^{er} : Conditions d'Admission

Pour participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, chaque établissement doit :

- **Etre inscrit au registre des Chambres départementales d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers de Nouvelle-Aquitaine.**
- N'avoir en cours **aucun contrôle officiel défavorable** ou n'avoir encouru **aucune condamnation** entachant leur honorabilité **dans les cinq années précédant l'année du concours auquel il s'inscrit.**

Tous les règlements sont consultables sur notre site internet : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

ARTICLE 2 : Inscription

Chaque participant s'engage à :

- S'inscrire sur le Site Internet du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr /espace PRO
- Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (**justificatifs d'autocontrôles/analyses vinicoles de moins d'un an/analyse florale pour les miels** (cf. règlements)).
- Le coût de l'inscription est de **20€ TTC** par produit présenté.
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) qui seront communiquées une quinzaine de jours avant le concours** (frais à la charge du candidat).

Les Organisateur se réservent le droit d'annuler toutes catégories dans lesquelles **moins de trois candidats ou produits** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories, de refuser tout produit non arrivé à l'heure convenue, d'effectuer une dégustation de présélection préalable suivant le nombre d'échantillons inscrits.

Ils dérogent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

NB : LA PRESENCE DU CANDIDAT N'EST PAS REQUISE LE JOUR DU CONCOURS

ARTICLE 3 : Membres du Jury

Les Jurys composés de professionnels et de consommateurs dégustent les produits préalablement anonymés par les organisateurs, délibèrent et statuent sur le classement des produits jugés selon des critères organoleptiques spécifiques à chacun. Les membres du jury seront nominativement désignés un mois avant le concours par les organisateurs, dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le Commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui. Chaque jury est composé d'un Président et de 3 jurés minimum. Le procès-verbal des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres du jury et remis par le président de table dès la clôture des opérations, au secrétariat du concours.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

ARTICLE 4 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se verront attribuer **une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury dans le cas des Saveurs à Découvrir.**

Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées ne pourra dépasser 1/3 du nombre total des échantillons présentés lors de l'épreuve.

La distinction est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage :
 - Pour les vins, les alcools, les produits apicoles : sans limitation de temps mais pour la seule production du lot primé.
 - Pour les autres produits : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille.
- Sur tout autre support : pendant deux ans après l'obtention.

ARTICLE 5 : Promotion

Les lauréats autorisent l'Organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

L'AANA s'engage à faire la promotion générique et collective de l'ensemble des lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine via :

- l'impression et la remise d'un diplôme mentionnant ses coordonnées, sa récompense, l'année d'obtention et le produit distingué. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.
- leur diffusion sur les sites Internet du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et de l'AANA.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité de faire réaliser des macarons comportant la mention « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposée à l'INPI), la nature de la récompense (**Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, Mention Spéciale**) et **l'année d'obtention de la distinction.**

Les Organismes du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine regrouperont toutes les commandes **de Macarons.** Toute demande d'intégration de la charte graphique de la médaille directement sur l'emballage du produit sera soumise à redevance et devra faire l'objet d'une convention. Les organisateurs du Concours restent à votre disposition pour tous renseignements.

ARTICLE 6 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement qui ne sauraient être résolues à l'amiable, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Bordeaux.

Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

1^{ère} section – Spécialités

I – SPECIALITÉS DE DORDOGNE

Produits autorisés salés: pâté de Périgueux contenant environ 57% de viande de porc, 40% de foie gras et environ 3% de truffe, sauce Périgueux composée au minimum d'une réduction de vin blanc, de beurre et de foie gras.

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) → cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée.

Produits autorisés sucrés : noix caramélisées et gâteau aux noix contenant des noix issues exclusivement de vergers de Nouvelle-Aquitaine. Gâteau ou tarte aux fraises confectionnés avec des fraises de Nouvelle-Aquitaine.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **avant 29 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

II – PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

Le concours est ouvert aux producteurs et/ou transformateurs de Nouvelle-Aquitaine.

Produits autorisés d'un contenant minimum de 180g :

- **foie gras entier** en conserve, semi-conserve ou sous-vide, avec assaisonnement simple (sel, poivre) ou avec assaisonnement divers (sel, poivre, épices type piment d'Espelette), truffé ou non truffé,
- **magret séché** tranché (minimum 12 tranches),
- **confits** 2 cuisses,
- **rillettes** pur canard, rillettes au foie gras de canard, rillettes autres volailles.

L'origine des matières premières doit être obligatoirement de Nouvelle-Aquitaine. **Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP)** cf. fiche d'engagement type téléchargeable sur le site internet du concours à retourner remplie et signée.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés avant 29 septembre entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

III – PRODUITS DE LA RUCHE

Le concours est ouvert aux apiculteurs professionnels possédant un numéro apiculteur (NAPI) en Nouvelle-Aquitaine, aux artisans (boulangers-pâtisseries).

Produits autorisés :

- **pain d'épices** composé de farine, de miel de Nouvelle-Aquitaine, eau, levure, levain, bicarbonate de soude, épices (anis, poivre, cannelle, coriandre, gingembre, clou de girofle...). Ne sont pas autorisés le lait et les œufs. Le pain d'épices sera présenté sous forme de cake et ne devra posséder aucun signe distinctif de décoration (pas de décor, glaçage, fruits confits...).

- **bonbons** composés d'au minimum 20% de miel de Nouvelle-Aquitaine de sa propre production.

- **nougat** composé de 25% de miel de Nouvelle-Aquitaine, de blanc d'œufs et d'amandes.

- **hydromel** composé de miel de Nouvelle-Aquitaine, d'eau et de levure (facultatif).

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés avant 29 septembre entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

IV – PRUNEAUX D'AGEN

Le concours est ouvert aux transformateurs habilités pour l'IGP Pruneaux d'Agen avec les normes de commercialisation en vigueur pour les Pruneaux d'Agen (arrêté du 28 août 1972 relatif au commerce des pruneaux et cahier des charges de l'IGP Pruneaux d'Agen).

Produits autorisés : pruneaux d'Agen avec noyau et d'une quantité de 1kg prêts à la commercialisation avec une DLUO de moins d'un an à la date du concours, crème de pruneau (préparation à base de sucre et de pulpe et de pruneau d'origine France). Dans les mêmes conditions.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **avant 29 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1
Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

V – PASTIS LANDAIS

Le concours est ouvert aux artisans boulangers, pâtisseries et boulangers-pâtisseries de Nouvelle-Aquitaine.

Le pastis landais est un gâteau brioché de forme tronconique, cannelé dans sa partie basse et saupoudré de grains de sucre ou de sucre glace. Sa taille varie de 8 à 25 cm de diamètre et son poids entre 250 g et 1 kg. Sa croûte est jaune doré et sa mie, dense mais moelleuse, jaune pâle.

Composition : farine, œufs, pâte fermentée, beurre, sucre, lait, sel, eau de fleur d'oranger, vanille, rhum et/ou anisette.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **avant 29 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1
Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

VI – SAVEURS A DECOUVRIR

Produits autorisés : tous produits provenant d'une famille ouverte au concours.

Pour être retenu, le participant doit prouver l'ORIGINE DES MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES (les 2 plus importantes du produit) et la FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE. La possibilité de présenter un produit à **CARACTERE INNOVANT** permet au candidat de voir sa note bonifier de plusieurs points. Les candidats récompensés obtiendront une médaille nommée « Mention Spéciale du Jury ».

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) → cf. [fiche d'engagement type](#) téléchargeable sur le site internet du concours à nous retourner remplie et signée.

Les échantillons seront d'une quantité suffisante **pour six membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du candidat. Ils seront déposés en 2 exemplaires**, et réceptionnés **avant 29 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

VII - APÉRIFS ET COCKTAILS

Le concours est ouvert aux producteurs agricoles, aux coopératives et aux distillateurs. Les concurrents devront être en règle avec la réglementation en vigueur.

Produits autorisés : les vins et les alcools servant de base doivent être issus de vignobles de Nouvelle-Aquitaine. Les arômes principaux des apéritifs et des cocktails sont obligatoirement des arômes naturels.

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Chaque produit devra être présenté dans son contenant d'origine prévu à la commercialisation et compter **2 échantillons** qui seront réceptionnés **avant 29 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.