



DOSSIER DE PRÉSENTATION 2023

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Copyright

Toutes les photographies sont signées Antoine Ollier. Elles ont été réalisées pour représenter les différentes catégories du Concours ouvertes à la dégustation.



SOMMAIRE

1^{ER} CONCOURS DE NOUVELLE-AQUITAINE
.....PAGE 4

L'ÉDITION 2022 EN CHIFFRES
.....PAGE 5

L'HISTOIRE DU CONCOURS
.....PAGE 6

UNE RÉGLEMENTATION RIGoureuse
.....PAGE 8

UN JURY D'EXPERTS ET DE CONSOMMATEURS
.....PAGE 9

LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS
.....PAGE 10

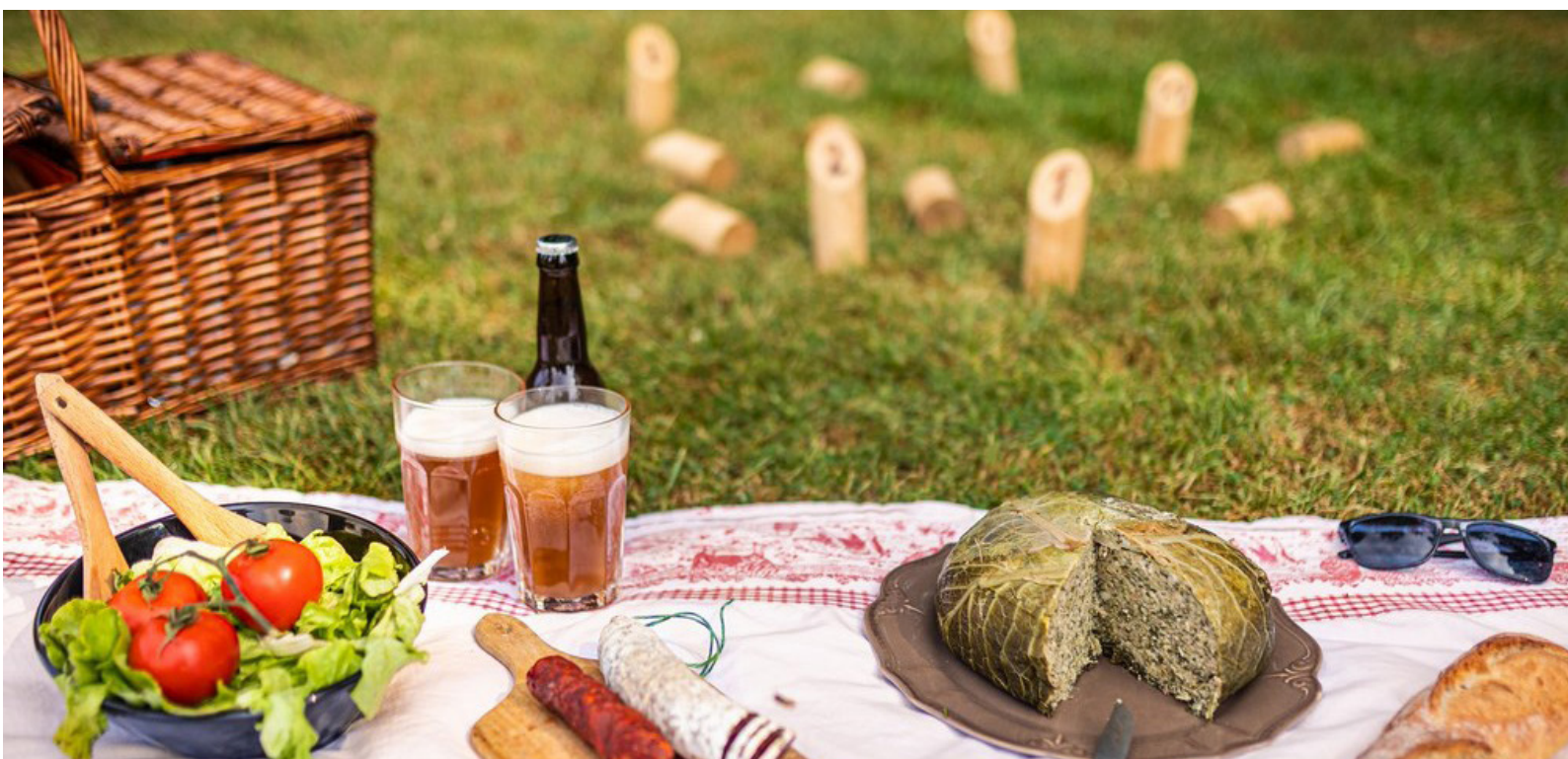
VALORISER VOTRE TERRITOIRE
.....PAGE 12

1^{ER} CONCOURS 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.

Il s'agit du 1^{er} Concours de Nouvelle-Aquitaine et du 2^e Concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes. Son objectif premier : 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.



Participer à l'identité du territoire et au développement économique

En partenariat avec les Conseils départementaux de Nouvelle-Aquitaine, ce concours 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.

L'ÉDITION 2022 EN CHIFFRES



4 sessions de dégustations

de 1100
+ produits dégustés



347
produits primés

par des Saveurs d'Or,
Saveurs d'Argent,
Saveurs de Bronze
et Mentions spéciales
du Jury.



202
lauréats
artisans,
producteurs,
entreprises.



30 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 FERMERS
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS DE SAUMUR AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DU HAUT-POITOU AOC
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- VINS DE CORRÈZE AOC
- VINS IGP BRIVE
- 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

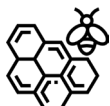


1
médaille
=

10 à 25 %
de chiffre d'affaires
en plus.



de 1,5
+ million
de médailles
vendues



1 Concours de Miel
record avec

194
échantillons

L'HISTOIRE DU CONCOURS

1981

**Premier Concours
de produits laitiers**

organisé par les services vétérinaires
de la région.

2007

Le « Concours Saveurs
Poitou-Charentes »
devient le « Concours
des Saveurs Régionales ».

2008

**20^e anniversaire
du Concours**

avec remise exceptionnelle
de 10 portraits aux lauréats
les plus récompensés.

2010

**Rapprochement
du Concours des Fromages
de Chèvre Fermiers
avec le Concours des Vins,
au printemps.**

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.



1989

1^{ère} ouverture du Concours à toutes catégories de produits.

1997

Création de la 1^{ère} 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 du Poitou-Charentes avec formation des jurés.

1999

Création de la passerelle avec le Concours Général Agricole de Paris pour le Cognac AOC.

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 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 (ODG, 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 qui respecte la réglementation en vigueur

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 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.

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

Qui peut être juré ?

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.



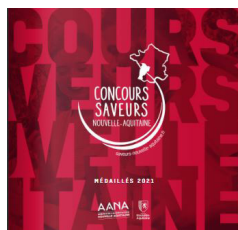
LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) valorise le Concours toute l'année via différents outils de communication et actions, auprès de différentes cibles : collectivités locales, journalistes, chefs de restaurations, acheteurs et consommateurs.

Elle met aussi des outils de communication à disposition des lauréats pour assurer une meilleure visibilité de leurs produits médaillés.

Les médailles

Apposées sur les produits primés, elles permettent une visibilité et une augmentation potentielle de 10 à 25 % du chiffre d'affaires. La médaille rassure les consommateurs, valorise les innovations, participe au dynamisme économique régional.



La brochure des lauréats

Éditée chaque année, elle compile l'ensemble des produits médaillés et les lauréats.

Elle est diffusée auprès de circuits spécialisés (Office de tourisme, institutionnels, journalistes, restaurants gastronomiques...).



Le dossier de présentation

Il retrace l'histoire et présente dans sa globalité le Concours. Il est transmis à la presse en amont des sessions et aux partenaires.



Le diplôme

L'outil indispensable dans votre point de vente, qui valorise votre savoir-faire auprès de vos clients ! Il est délivré à chaque lauréat lors de remises de prix officielles organisées par certains départements ou par courrier.



Les remises officielles des diplômes

Elles sont organisées avec les départements partenaires qui accueillent les sessions de dégustations.



Les annonces presse

Des encarts dans les journaux régionaux sont publiés dans les départements qui reçoivent les sessions du concours.



Les communiqués de presse

Avant chaque session, les principales informations sont diffusées à la presse régionale et locale.

Les journalistes sont conviés à assister aux dégustations ou à y participer.



Le site internet

www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

Toutes les informations utiles :

- actualités
- inscriptions
- géolocalisation des lauréats
- achat de médailles



Les réseaux sociaux

Supports privilégiés pour suivre en direct les sessions du Concours, recruter des jurés.

À chaque session de dégustations, des influenceurs sont conviés pour optimiser le relais sur ces médias.

Le bilan de la communication 2022



85

retombées
presse



62 % presse écrite



34 % presse en ligne



4 % TV/radio



14

articles
sur nos sites web



+ de

30

posts



+ de

60

stories



3

reels



3

influenceurs
(en moyenne)
invités par
session



5

partenariats
avec des
influenceurs



VALORISER VOTRE 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, de la Corrèze, du Lot-et-Garonne... Aujourd'hui 30 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.



Accueillir une session de dégustation

Cela vous permet de :

- **Valoriser** votre territoire : patrimoine touristique, industriel, naturel, culturel
Ex : organisation dans un château, une usine, un lieu ouvert au public ou non (l'Hôtel du Département par exemple).
- **Médiatiser** notre co-organisation d'une session via des outils et actions de communication dédiés
Ex : relation presse, newsletters, réseaux sociaux, brochure des médaillés, insertion d'un encart publicitaire, accueil privilégié de vos élus sur une table de dégustation...
- **Impliquer** vos partenaires, filières agricoles et agroalimentaires, collégiens et jeunes en formation professionnelle ou chefs de restauration collective dans l'organisation du Concours
- **Organiser** en fin d'année, dans vos locaux, une remise des prix officielle pour les lauréats de votre département, pour toujours plus de visibilité et de valorisation des producteurs/artisans de votre territoire.



La formule pour accueillir le Concours



- RECRUTEMENT CANDIDATS / JURÉS (MAILING, RÉSEAUX SOCIAUX...)
- FORMATION DES JURÉS
- GESTION DES DOSSIERS
- GESTION DES ÉCHANTILLONS (COLLECTE/ACHEMINEMENT, ANONYMAT)
- ORGANISATION DES DÉGUSTATIONS VEILLE ET JOUR J
- PRISE EN CHARGE DES LOCATIONS (LIEU/MATÉRIEL/ VÉHICULES)
- PRISE EN CHARGE DES REPAS DES JURYS
- GESTION DES MÉDAILLES
- ACCUEIL DE COLLÉGIENS ET/OU DE JEUNES EN FORMATION ET CHEFS DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR LES TABLES DE DÉGUSTATIONS



- ANIMATION RÉSEAUX SOCIAUX (FACEBOOK/TWITTER/ INSTAGRAM)
- ARTICLES SITES INTERNET (AANA ET CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE)
- INVITATION/ACCUEIL ET PRISE EN CHARGE DES JOURNALISTES
- DIFFUSION DU PALMARÈS
- ÉDITION ET DIFFUSION D'UNE BROCHURE DES LAURÉATS **AVEC UNE PAGE DÉDIÉE À VOTRE DÉPARTEMENT**
- ÉDITION D'UN DIPLÔME UNIQUE
- **PUBLICATION DES LAURÉATS DU DÉPARTEMENT DANS UN MÉDIA LOCAL**



- ORGANISATION CONJOINTE D'UNE REMISE DE DIPLÔMES

Ils nous font confiance

Nos partenaires historiques : les Départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Vienne, des Deux-Sèvres, la Fondation Xavier Bernard

Nos autres partenaires : les Départements de la Corrèze, de la Dordogne, des Landes, du Lot-et-Garonne.

Pourquoi pas vous ?!



Nos partenaires



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



**Dordogne
PÉRIGORD**
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

**la
vienne**
LE DÉPARTEMENT

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest



XL
Département
des Landes

CORREZE
LE DÉPARTEMENT

**FONDATION
XAVIER BERNARD**

Votre contact

Nathalie Tavares
n.tavares@aana.fr
06.29.69.92.05

WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR