



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

ARTICLE 1^{er} : Conditions d'Admission

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

- Être inscrit au registre des Chambres Régionales de Nouvelle-Aquitaine, d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers et de l'Artisanat, étendu aux départements concernés par l'aire géographique des AOC/AOP/IGP des Vins d'Anjou et de Saumur, de l'huile de noix du Périgord, du Beurre Charentes-Poitou, de la Tomme des Pyrénées.
- 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.**

ARTICLE 2 : Sections autorisées

- **1^{ère} Section :**
Diverses Spécialités
Boulangerie – Chocolaterie – Charcuterie – Confitures - Conserves/Semi-conserves de Canard et volailles - Produits de la Mer - Produits de la Ruche - Jus de Fruits - Huiles de noix
Spécialités salées - Spécialités sucrées – Saveurs à découvrir
- **2^{ème} Section :**
Produits Laitiers
(Chèvre ou Vache ou Brebis)
Beurres – Crèmes - Chabichou du Poitou AOP – Ossau-Iraty AOP – Tomme des Pyrénées IGP
Fromages frais crus/pasteurisés ou <> à 82 % d'eau
Pâtes molles à coagulation rapide/lente crue ou pasteurisée
Pâtes pressées non cuites/mi- cuites /cuites
Fromages de chèvre fermiers
- **3^{ème} Section :**
Produits Viticoles
Vins d'Anjou AOC - Vins du Haut Poitou AOC - Vins de Saumur AOC - Vins du Marmandais AOC
– Vin du Brulhois AOC – Vin des Côtes de Bergerac Duras AOC - Vins Charentais IGP – Vins de l'Agenais IGP – Vins de Buzet AOC – Vins de Thézac-Péricard IGP – Vins IGP Brive – Vins AOC Corrèze
Vins Méthode Traditionnelle (issus des vins ci-avant) - Pineau des Charentes AOC
- **4^{ème} Section :**
Produits Viticoles
Cognac AOC

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

ARTICLE 3 : 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 viticoles de moins d'un an/analyse florale pour les miels** (cf. règlements).
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) en quantité prévue dans chaque règlement** selon la catégorie (frais à sa charge).

Les Organismes se réservent le droit d'annuler toutes catégories dans lesquelles **moins de trois candidats et 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 dégagent 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 4 : Membres du Jury

Les Jurys composés de professionnels et de consommateurs dégustent les produits préalablement rendus anonymes 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, aux organisateurs du concours.

ARTICLE 5 : 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 pour les 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 6 : 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 ainsi que sur ses réseaux sociaux.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité d'utiliser sur leur produits médaillés, les 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 du Jury**) 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 au 05-45-25-57-80.

ARTICLE 7 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées par l'AANA. **Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration.**

ARTICLE 8 : Saveurs à découvrir

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 et le CARACTERE INNOVANT du produit qu'il souhaite présenter dans sa catégorie.

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 à retourner remplie et signée accompagnée des justificatifs. Les échantillons devront être emballés et **étiqueter selon la réglementation en vigueur, indiquant la composition et permettant la traçabilité des produits.**

Le cas échéant une **Commission de Présélection** se réunira pour effectuer une présélection sur dossier des produits avant le Concours. **Cette présélection sera basée sur deux points principaux tels que la composition du produit et le caractère innovant (envoi de la décision par courriel si non retenu)**. Les produits retenus devront être constitués de **deux échantillons** d'une quantité suffisante **pour six membres** du jury comportant **le nom et l'adresse du fabricant**.