



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 /rubrique PRO et s'acquitter des frais de 18€HT/produit ou 26€HT/vin.**
- **Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (justificatifs d'autocontrôles/analyses vinicoles de moins d'un an (cf. règlements).**
- **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 Organisateurs 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 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 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 Corrésiennes *Apéritifs/cocktails* *Jus de pomme- Produits de la ruche* *Saveurs à découvrir*

I – SPÉCIALITÉS CORREZIENNES

Produits autorisés salés : Boudin aux châtaignes, pâté aux châtaignes, terrines de porc Cul Noir, plats cuisinés limousins. La châtaigne est d'origine Périgord-Limousin.

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 : Gâteau à base de châtaigne, gâteau limousin, confiture de châtaigne, crème de marron, châtaigne en conserve. La châtaigne est d'origine Périgord-Limousin.

Les échantillons seront déposés (ou expédiés) en 2 exemplaires, **avant le 20 novembre** à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 710016 - 16000 ANGOULÊME. Contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97

Si vous êtes en Corrèze, vous pouvez aussi déposer et **non envoyés** au Conseil Départemental de Corrèze - 9 Rue René et Emile Fage - 19000 TULLE, le lundi 24 novembre entre 14h30 et 16h30, contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

II - 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 servant de base doivent être issus de vignobles de Nouvelle-Aquitaine. Les arômes principaux des apéritifs et des cocktails sont obligatoirement des arômes naturels.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Chaque produit devra être présenté dans son contenant d'origine prévu à la commercialisation et compter 2 échantillons qui seront déposés (ou expédiés) en 2 exemplaires, avant le 20 novembre, entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 710016 - 16000 ANGOULÊME
Contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97

Si vous êtes en Corrèze, vous pouvez aussi déposer et **non envoyés** au Conseil Départemental de Corrèze - 9 Rue René et Emile Fage - 19000 TULLE, le lundi 24 novembre entre 14h30 et 16h30, contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

III – JUS DE POMME

Produits autorisés : jus de pomme issus uniquement de la transformation de fruits récoltés dans des vergers de Nouvelle-Aquitaine (jus 100% fruits, sans additif ni conservateur). Chaque lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable d'au minimum 500 litres pour les jus plats et d'au minimum 350 litres pour les jus gazéifiés. Les jus issus des récoltes 2024 et 2025 peuvent être proposés.

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISÉS	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Jus de pomme	plat 2024 & 2025	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 500 litres	Tous producteurs de fruits situés en Nouvelle-Aquitaine
	gazéifié 2024 & 2025	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 350 litres .	

Le candidat devra fournir 3 échantillons de 75 cl ou de 100 cl de chaque produit présenté. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), le volume et le numéro de lot ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés (ou expédiés) avant le 20 novembre, entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 710016 - 16000 ANGOULÊME
Contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Ou bien encore déposés et **non envoyés** au Conseil Départemental de Corrèze - 9 Rue René et Emile Fage - 19000 TULLE, le lundi 24 novembre entre 14h30 et 16h30, contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

IV – 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 seigle ou de blé, de miel de Nouvelle-Aquitaine, d'eau, de levure ou de levain, de bicarbonate de soude et d'épices (noix de muscade, anis, poivre, cannelle, 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 produits devront être constitués de **deux échantillons** d'une quantité suffisante **pour cinq membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du fabricant**. Ils seront déposés (ou expédiés), avant le 20 novembre, entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – 16000 ANGOULÊME
Contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97

Ou bien encore déposés et **non envoyés** au Conseil Départemental de Corrèze - 9 Rue René et Emile Fage - 19000 TULLE, le lundi 24 novembre entre 14h30 et 16h30, contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

V – 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 produits devront être constitués de **deux échantillons** d'une quantité suffisante **pour cinq membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du fabricant**. Ils



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

seront déposés (ou expédiés), avant le 20 novembre, entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – 16000 ANGOULÊME

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

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97

Ou bien encore déposés et **non envoyés** au Conseil Départemental de Corrèze - 9 Rue René et Emile Fage - 19000 TULLE, le lundi 24 novembre entre 14h30 et 16h30, contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que tous 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.