

**A.A.N.A.**

AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

*Huîtres Marennes-Oléron*



*Pain*



*Miel de Nouvelle-Aquitaine*



**CONCOURS  
SAVEURS  
NOUVELLE-AQUITAINE**

**CONCOURS  
SAVEURS  
NOUVELLE-AQUITAINE**

[WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR)



# SOMMAIRE

<b>1<sup>ER</sup> CONCOURS DE NOUVELLE-AQUITAINE</b>	PAGE 4
<b>LE CONCOURS 2020 EN CHIFFRES</b>	PAGE 5
<b>L'HISTOIRE DU CONCOURS</b>	PAGE 6
<b>UNE RÉGLEMENTATION RIGOUREUSE</b>	PAGE 8
<b>UN JURY D'EXPERTS ET DE CONSOMMATEURS</b>	PAGE 9
<b>LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS</b>	PAGE 10

# LE 1<sup>ER</sup> CONCOURS DE PRODUITS 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.**

**C'est le 1<sup>er</sup> Concours de Nouvelle-Aquitaine et le 2<sup>ème</sup> Concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes. Son objectif premier est de 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.**

**UN CONCOURS RÉGIONAL QUI PARTICIPE  
À L'IDENTITÉ DU TERRITOIRE ET AU  
DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE.  
IL 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.



*Dégustation de bière artisanale, Concours 2018,  
Hôtel du Conseil départemental de Lot-et-Garonne ©Xavier Chambelland*



*Concours et dégustation de Piment d'Espelette en 2017, Itxassou*

# LE CONCOURS 2020 EN CHIFFRES

**3** sessions de dégustations

+ de **1 000** produits dégustés.

**129** lauréats  
artisans, producteurs, entreprises.

**211** produits primés

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

**1** Concours de Miel  
record avec  
**169** échantillons

**28** 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 FERMIERS
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS DE SAUMUR AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DU HAUT-POITOU AOC
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- 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  
**300**  
JURÉS\*

**1 médaille**  
=  
**10 à 25 %**  
DE CHIFFRE  
D'AFFAIRES  
EN PLUS.

+ de  
**1,5**  
million  
DE  
MÉDAILLES  
vendues.

\*Des jurys restreints suite à la mise en place de protocole sanitaire

RETROUVEZ TOUS LES LAURÉATS SUR  
[WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR)

# L'HISTOIRE DU CONCOURS...

## 40 ANS DE DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES !

1981

Premier Concours de produits laitiers organisé par les services vétérinaires de la région.

2008

20<sup>e</sup> anniversaire du Concours avec remise exceptionnelle de 10 portraits aux lauréats les plus récompensés.

2007

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

2010

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

2013

- 25<sup>e</sup> anniversaire du Concours des Saveurs Régionales.
- Campagne d'affichage abri-bus.

# 1989

**1<sup>ère</sup> ouverture du Concours à toutes catégories de produits.**

# 1997

Création de la première 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 de l'ex-région Poitou-Charentes avec formation des jurés.

# 1999

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

# 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

# 2018

30<sup>e</sup> anniversaire du Concours. Le Concours des Saveurs Régionales devient le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et se déploie sur toute la région.

# 2020

# UNE RÉGLEMENTATION **RIGOUREUSE**

## UN CONCOURS QUI RESPECTE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une manifestation agréée par 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.

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 **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 (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 **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.**

C'est le 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



Grille de notation des jurés ©Xavier Chambelland

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

## LES RELATIONS PRESSE

### Concours des Saveurs : le Lot-et-Garonne a été largement récompensé

Une vingtaine de producteurs lot-et-garonnais sont lauréats du concours des saveurs de Nouvelle-Aquitaine en 2020.



Le gouvernement s'est associé à l'Union Inter-départementale des producteurs, l'INRAE et l'Agence de Développement Rural de Nouvelle-Aquitaine.

**Par Marie-Florence Carle**  
Publié le 7 oct 2020 à 10h02

Le **Conseil départemental de Lot-et-Garonne** a accueilli, samedi 5 octobre 2020, le concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Ce concours, organisé par l'ADARA, Agence de Développement Rural Nouvelle-Aquitaine, était l'occasion de mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans aquitains, et plus particulièrement lot-et-garonnais.

Bonne nouvelle, le Lot-et-Garonne voit 16 lauréats récompensés et 29 produits primés, dans les catégories suivantes :

- spécialités sucrées (pruneaux d'Agne et crème de pruneaux)
- produits de charcuterie et volailles
- vins
- bières
- saureux à découvrir

Pour la première fois, cette édition a permis de récompenser au total 42 lauréats et 89 produits.

**Les lauréats lot-et-garonnais**

*Le Républicain Lot-et-Garonne, octobre 2020*

En 2020 :

près de **80** retombées médias

dont **42** sur les sessions

dont **37** sur les lauréats et leurs produits médaillés.

### Concours des saveurs : Valoriser le travail des producteurs

Fin octobre, l'abbaye aux dames de Saintes accueillait le concours des saveurs Nouvelle-Aquitaine. Neuf catégories étaient proposées avec 288 produits à goûter, toucher, regarder et noter.



Plus de 1000 visiteurs ont participé à ce concours. Les produits ont été dégustés et notés par un jury composé de professionnels et amateurs. Les lauréats ont été récompensés lors d'une cérémonie organisée par l'ADARA.

*L'Agriculteur Charentais, décembre 2020*

### Les produits locaux en compétition

Une session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est organisée à Saintes, jeudi 29 octobre. Plus de 300 produits régionaux sont représentés.



Plus de 300 produits régionaux sont représentés. Les participants ont pu goûter et noter les produits proposés. Les lauréats ont été récompensés lors d'une cérémonie organisée par l'ADARA.

*La Haute-Saintonge, octobre 2020*

### Saveurs Nouvelle-Aquitaine, le concours comme on l'aime

«Une médaille ouvre des portes»

Après avoir été repoussé en raison de la crise sanitaire, le concours a battu son record de participants. Ainsi, 64 agriculteurs issus des 12 départements néo-aquitains ont participé au concours en proposant 108 échantillons de miel de printemps, de châtaignes, de montagne ou encore de tournaise à la dégustation.

Vingt jurés volontaires se sont réunis par demi-journée pour déguster, apprécier et évaluer les miels soumis à la compétition. 53 médailles ont été décernées pour la récolte de miel 2020, dont six en Corèze et six en Haute-Vienne, mais aucune en Creuse.

**Les primés en Corèze :** Pierre Vermeiret, saveur ac, miel de montagne ; Bénist Dheran, Cergamiel, saveur argent, miel polyfloral ambré ;

**Les primés en Haute-Vienne :** Fécion Agriculture, saveur argent, miel polyfloral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Armando Filipe, GASC Filipe, saveur argent, miel polyfloral clair ; Benoît Vuille, saveur ac, miel de pinonille et saveur argent avec un miel polyfloral foncé ; Romuald Chapelle, Bouclap, saveur or, miel de collasse ; Bruno Labidière, Paysages de miel en Limousin, saveur or, miel de forêt et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ; Jean-Claude Longueville, floral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Courcelle, saveur argent, miel polyfloral foncé et saveur bronze pour le miel de forêt ; Gaël Pénichon, Les ruchers de la Viguerie, saveur argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze ; miel polyfloral ambré ; Jean-Pierre Jean-deux, saveur argent, miel de montagne et saveur argent avec le miel de Bourdathe ;

*La Dépêche, octobre 2020*

### GOÛT ■ Le miel à l'honneur au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

#### Un record d'apiculteurs pour le concours

Après avoir été repoussé en raison de la crise sanitaire, le concours a battu son record de participants. Ainsi, 64 agriculteurs issus des 12 départements néo-aquitains ont participé au concours en proposant 108 échantillons de miel de printemps, de châtaignes, de montagne ou encore de tournaise à la dégustation.

Vingt jurés volontaires se sont réunis par demi-journée pour déguster, apprécier et évaluer les miels soumis à la compétition. 53 médailles ont été décernées pour la récolte de miel 2020, dont six en Corèze et six en Haute-Vienne, mais aucune en Creuse.

**Les primés en Corèze :** Pierre Vermeiret, saveur ac, miel de montagne ; Bénist Dheran, Cergamiel, saveur argent, miel polyfloral ambré ;

**Les primés en Haute-Vienne :** Fécion Agriculture, saveur argent, miel polyfloral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Armando Filipe, GASC Filipe, saveur argent, miel polyfloral clair ; Benoît Vuille, saveur ac, miel de pinonille et saveur argent avec un miel polyfloral foncé ; Romuald Chapelle, Bouclap, saveur or, miel de collasse ; Bruno Labidière, Paysages de miel en Limousin, saveur or, miel de forêt et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ; Jean-Claude Longueville, floral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Courcelle, saveur argent, miel polyfloral foncé et saveur bronze pour le miel de forêt ; Gaël Pénichon, Les ruchers de la Viguerie, saveur argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze ; miel polyfloral ambré ; Jean-Pierre Jean-deux, saveur argent, miel de montagne et saveur argent avec le miel de Bourdathe ;

*Le Populaire du Centre, février 2021*

### Concours des saveurs : 19 produits lot-et-garonnais primés

Après avoir été repoussé en raison de la crise sanitaire, le concours a battu son record de participants. Ainsi, 64 agriculteurs issus des 12 départements néo-aquitains ont participé au concours en proposant 108 échantillons de miel de printemps, de châtaignes, de montagne ou encore de tournaise à la dégustation.

Vingt jurés volontaires se sont réunis par demi-journée pour déguster, apprécier et évaluer les miels soumis à la compétition. 53 médailles ont été décernées pour la récolte de miel 2020, dont six en Corèze et six en Haute-Vienne, mais aucune en Creuse.

**Les primés en Corèze :** Pierre Vermeiret, saveur ac, miel de montagne ; Bénist Dheran, Cergamiel, saveur argent, miel polyfloral ambré ;

**Les primés en Haute-Vienne :** Fécion Agriculture, saveur argent, miel polyfloral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Armando Filipe, GASC Filipe, saveur argent, miel polyfloral clair ; Benoît Vuille, saveur ac, miel de pinonille et saveur argent avec un miel polyfloral foncé ; Romuald Chapelle, Bouclap, saveur or, miel de collasse ; Bruno Labidière, Paysages de miel en Limousin, saveur or, miel de forêt et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ; Jean-Claude Longueville, floral clair ; Nicolas Gochille, Labelle de Serignoles, saveur d'argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze avec un miel polyfloral clair ;

**Les primés en Lot-et-Garonne :** Courcelle, saveur argent, miel polyfloral foncé et saveur bronze pour le miel de forêt ; Gaël Pénichon, Les ruchers de la Viguerie, saveur argent, miel polyfloral ambré et saveur bronze ; miel polyfloral ambré ; Jean-Pierre Jean-deux, saveur argent, miel de montagne et saveur argent avec le miel de Bourdathe ;

*Sud Ouest, octobre 2020*

# LA COMMUNICATION AUTOUR DU CONCOURS

## LES ANNONCES PRESSE



## LE SITE INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX



Ce site permet :

- de s'inscrire en ligne en que participant ou juré,
- de géolocaliser les produits médaillés.



Les réseaux sociaux permettent :

- de suivre en direct les différentes sessions
- de recruter des jurés tout au long de l'année.

## LE DIPLOME, UNE RECONNAISSANCE AFFICHÉE EN BOUTIQUE



Après chaque concours, des cérémonies officielles de remise de diplômes sont organisées dans les départements.

## LA BROCHURE, CARNET D'ADRESSES D'EXCEPTION



L'ensemble des résultats des sessions est édité dans une brochure diffusée auprès de professionnels et structures professionnelles de la région : cavistes, crémiers, épicerie fines, restaurateurs, Offices de Tourisme.

On y retrouve la liste de tous les produits médaillés, ainsi que les coordonnées des producteurs.

## LES MÉDAILLES

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se voient attribuer une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury (pour la catégorie « Saveurs à découvrir »).

UNE MÉDAILLE, C'EST :

Un gage de sérieux et de qualité

Plus de visibilité  
dans les magasins

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



UNE MÉDAILLE QUI :

**RASSURE** les consommateurs

**AUTHENTIFIE** les savoir-faire

**VALORISE** les innovations

**PARTICIPE** au dynamisme  
économique régional



## CONTACT

**Nathalie Tavares**

n.tavares@aana.fr

05.45.25.57.80 / 06.29.69.92.05

**[www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)**

**L'AANA,  
Agence de l'Alimentation  
Nouvelle-Aquitaine,  
est au service de la Qualité  
et de la Promotion  
des produits agricoles  
et agroalimentaires  
de la Région  
Nouvelle-Aquitaine.**

- Elle élabore et met en œuvre une stratégie régionale des filières SIQO et coordonne les démarches territoriales de qualité.
- Elle conçoit un plan de communication et de promotion visant à développer l'image et la notoriété des produits régionaux auprès des consommateurs.
- Elle soutient et accompagne collectivement les entreprises agroalimentaires, maritimes et viticoles en France et à l'international.

**[www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)**