

COMMUNIQUÉ



LE CONCOURS CONTINUE À SE DÉPLOYER

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Pour sa 31^e édition, la première session de dégustation du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine se tiendra le 23 mai 2019 dans la Vienne. Plus de 200 produits vins et fromages seront dégustés à cette occasion.

L'édition 2019

Pour cette édition et dans le cadre de son déploiement, le Concours est **organisé en 4 temps** (au mois de mai, juin, septembre et novembre). Il permettra la **dégustation de 28 catégories de produits au total**.

La 1^{ère} session : rendez-vous jeudi 23 mai dans la Vienne

Organisée dans les territoires pour valoriser les savoir-faire, **cette 1^{ère} session se déroulera au cœur du vignoble Saumurois**. Le **Château d'Éternes à Saix**, véritable bijou situé aux confins du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine, doté des caves souterraines exceptionnelles accueillera cet événement.

À l'occasion, un **concours de Vins de Saumur remarquable** réunira près de 70 échantillons. Seront également dégustés : les **vins Charentais IGP**, les **vins du Haut-Poitou AOC**, les **vins d'Anjou AOC**. Les catégories de **fromages de chèvre fermiers, brebis de Nouvelle-Aquitaine, tommes, feuilles du Limousin, cabécou du Périgord, Mothais sur Feuille, chabichou AOP, tomme des Pyrénées, tout comme des spécialités à base de viande de chèvre** seront aussi ouvertes à la dégustation.

Pour cette 1^{ère} session, **plus de 100 jurés sont attendus** pour départager et attribuer des médailles aux meilleurs produits.

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Né il y a **38 ans** en Poitou-Charentes, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine s'étend maintenant à toute la région. **Son objectif premier est de faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine**. Il est un outil plébiscité par les professionnels qui bénéficient d'un avis technique commenté sur leurs produits.

Depuis 2017, le Concours s'ouvre à de **nouvelles catégories de produits** pour découvrir de nouvelles saveurs. Cette ouverture se poursuit cette année par le biais de 4 sessions rendues possibles grâce aux filières et grâce à **l'implication des nouveaux partenaires institutionnels** comme le montre le partenariat avec le **Conseil Départemental de la Vienne** qui accueille cette 1^{ère} session.

Contact presse :

Marie Lacour-Darribère
m.darribere@aana.fr

05.56.01.33.23 / 06.32.58.73.97

Contact Concours :

Nathalie Tavares
n.tavares@aana.fr

06.29.69.92.05