



25 octobre 2023

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine revient en Charente pour une nouvelle session de dégustation à l'aveugle

*Jeudi 9 novembre 2023
au Logis de Plaisance,    Barbezieux-Saint-Hilaire (16)*

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) organise le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. 2^e concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes, il a pour objectif de mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans locaux.

Des dégustations à l'aveugle permettent aux jurys d'experts et de consommateurs, de récompenser les meilleurs produits par l'attribution de médailles (or, argent, bronze et mention spéciale du jury pour les « saveurs    découvrir »). Une médaille permet une augmentation du chiffre d'affaires de 10 à 25 % sur le produit lauréat.

Une nouvelle session charentaise

Après une 1^{ère} session en juin 2023 au Château de la Mercerie    Magnac-Lavalette-Villars, le Conseil Départemental de la Charente accueille de nouveau le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine avec, au programme, 9 catégories de produits à déguster :

- Le Pineau des Charentes, en partenariat avec le Comité National du Pineau des Charentes,
- Le Cognac, en collaboration avec l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- Les Huîtres Marennes Oléron, avec le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,
- Les beurres, cr  mes, yaourts et fromages, avec notamment la catégorie Tomme des Pyrénées IGP, ouverte en 2022,
- Les spécialités sucrées & salées picto-charentaises.

LA SESSION EN CHIFFRES

+ de 250 produits inscrits

80 producteurs
& artisans candidats

100 dégustateurs

1/3 des produits m  daille  s



De nombreux partenaires

En plus du partenariat historique qui lie, depuis le début, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et le Conseil Départemental de la Charente, ce Concours est organisé grâce aux filières partenaires : les Huîtres Marennes Oléron, le Pineau des Charentes, le Cognac, la Route des Fromages des Chèvre, la Tomme des Pyrénées, l'Huile de Noix du Périgord, les Vins charentais, de Saumur & d'Anjou, les Miels de Nouvelle-Aquitaine, le Piment d'Espelette.

Ces filières recueillent elles-mêmes leurs produits, les anonyment et encadrent les dégustations. Sans oublier les fédérations départementales de boulangerie qui acheminent les produits frais le matin même du Concours.

Par ailleurs, en participant au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, les lauréats dans les catégories Cognac, Pineau des Charentes et Huîtres Marennes Oléron bénéficient de passerelles vers le Concours Général Agricole de Paris.

Les résultats de cette session seront diffusés le 9 novembre 2023, dès 15 h sur

WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR



produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

**MANGER
OU *mieux*
MANGER**

Contact presse

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

m.darribere@aana.fr

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.