



19 septembre 2024

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine posera ses valises en Périgord pour sa 2^e session de dégustation à l'aveugle de l'année

Jeudi 3 octobre 2024, au Château de Monbazillac (24)

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine valorise chaque année les meilleurs produits régionaux

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.**

« Peuvent participer, à la fois des artisans, des vigneron, des producteurs, des industriels laitiers... quel que soit le métier, il ne fait surtout pas hésiter à participer à ce concours. [...] Les lauréats peuvent bénéficier d'une promotion exceptionnelle sur l'ensemble de la région, voire sur toute la France », explique Nathalie Tavares, en charge du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

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

En savoir plus : [Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine](#).



Les jurés remplissent des grilles de notation pour les aider à départager les produits dégustés à l'aveugle.

©ALG//AANA

LA SESSION EN CHIFFRES

+ de 200 produits inscrits

100 dégustateurs

1/3 des produits dégustés
médaillés

2 ans après, le Concours revient en terres périgourdines

La dernière session du Concours en Dordogne s'était tenue au château de Château-L'Evêque en mai 2022.

Cette année, l'événement investit à nouveau un lieu emblématique du patrimoine historique et gastronomique : le [Château de Monbazillac](#).

Le Concours remercie le Château et les Vins de Monbazillac pour leur accueil et remercie également l'Interprofession des [Vins de Bergerac-Duras \(IVBD\)](#) pour son soutien.

Au programme de cette matinée studieuse de dégustations, une centaine de jurés départageront environ 220 produits dans 4 catégories :

- Les bières artisanales de Nouvelle-Aquitaine
- Les produits du canard et volailles,
- Les produits de la ruche, avec notamment du pain d'épices et des bonbons au miel,
- Les saveurs à découvrir.

Plein phare sur les « saveurs à découvrir »

La catégorie des Saveurs à Découvrir regroupe des produits innovants, des recettes originales réalisées par des artisans et producteurs locaux et/ou confectionnées à partir de matières premières issues de nos territoires.

Peuvent se retrouver dans cette catégorie, aussi bien des infusions que des biscuits apéritifs, des popcorn, des glaces ou encore des produits à base d'insectes.

Pour départager ces produits si différents, les jurés attribuent une « mention spéciale » (et non pas une médaille d'or, d'argent ou de bronze comme c'est le cas pour la totalité des autres catégories de produits soumis à la dégustation).

Les résultats de cette session seront diffusés le 3 octobre 2024, dès 15h sur

WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR

En attendant, vous pouvez retrouver, dans cette [brochure](#),
l'ensemble des produits médaillés en 2023.



Les bières artisanales de Nouvelle-Aquitaine seront dégustées à l'aveugle, seulement identifiables par un numéro. ©CD47



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.

[Fiche d'identité de l'AANA](#)