



24 octobre 2024

**Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine,  
en partenariat avec le Conseil Départemental de la Charente-Maritime,  
pose ses valises à Royan (17)  
pour sa prochaine session de dégustations à l'aveugle**

*Mercredi 6 novembre 2024  
Palais des Congrès de Royan (17)*

**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<sup>e</sup> 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 vignerons, 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](#).

**10 catégories de produits ouvertes à la dégustation**

Après une 1<sup>ère</sup> session en juin 2024 à l'Abbaye de Grâce-Dieu à Benon (17), **en partenariat avec le [Conseil Départemental de Charente-Maritime](#)**, le **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** revient dans le département. Mercredi 6 novembre 2024 au Palais des Congrès de Royan, plus exactement.

Lors de cette session, 10 catégories de produits à déguster à l'aveugle :

- Les beurres, crèmes, yaourts et fromages,
- Les spécialités sucrées & salées picto-charentaises,
- Les pruneaux d'Agen,
- La boulangerie,
- 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](#),
- **NOUVEAUTÉ** cette année, les Huîtres Arcachon-Cap Ferret, avec le [Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine](#).

### LA SESSION EN CHIFFRES

Près de 300 produits inscrits

+ de 80 producteurs  
& artisans candidats

+ de 100 dégustateurs

1/3 des produits médaillés

### UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Le Conseil départemental de la Charente-Maritime accompagne le concours depuis ses débuts. Son objectif est de **valoriser les produits locaux et aussi de mettre en lumière les artisans et producteurs du département**, en adéquation avec la démarche et les valeurs de [+ de 17 dans nos assiettes](#), initié par le Conseil Départemental.

Des filières partenaires qui encadrent les dégustations de leurs catégories de produits

En plus du partenariat historique qui lie, depuis le début, le **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** et le **Conseil Départemental de la Charente-Maritime**, ce **Concours est organisé toute l'année 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 et désormais le **Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine**.

**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, Huîtres Marennes Oléron et Huîtres Arcachon-Cap Ferret bénéficient de passerelles vers le **Concours Général Agricole de Paris**.



© Antoine Ollier

**Les résultats de cette session seront diffusés le 6 novembre 2024, dès 15 h sur**

**[WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR](http://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](mailto: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. Son 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 ses territoires.

[Fiche d'identité de l'AANA](#)