



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Dispositions générales

ARTICLE 1^{er} : Conditions d'Admission

Pour participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, chaque établissement doit :

- **Etre inscrit au registre des Chambres départementales d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers de Nouvelle-Aquitaine.**
- N'avoir en cours **aucun contrôle officiel défavorable** ou n'avoir encouru **aucune condamnation** entachant leur honorabilité **dans les cinq années précédant l'année du concours auquel il s'inscrit.**

Tous les règlements sont consultables sur notre site internet : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

ARTICLE 2 : Inscription

Chaque participant s'engage à :

- S'inscrire sur le Site Internet du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr /espace PRO
- Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (**justificatifs d'autocontrôles/analyses vinicoles de moins d'un an/analyse florale pour les miels** (cf. règlements)).
- Le coût de l'inscription est de **20€ TTC** par produit présenté.
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) qui seront communiquées une quinzaine de jours avant le concours** (frais à la charge du candidat).

Les Organisateur se réservent le droit d'annuler toutes catégories dans lesquelles **moins de trois candidats ou produits** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories, de refuser tout produit non arrivé à l'heure convenue, d'effectuer une dégustation de présélection préalable suivant le nombre d'échantillons inscrits.

Ils dérogent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

NB : LA PRESENCE DU CANDIDAT N'EST PAS REQUISE LE JOUR DU CONCOURS

ARTICLE 3 : Membres du Jury

Les Jurys composés de professionnels et de consommateurs dégustent les produits préalablement anonymés par les organisateurs, délibèrent et statuent sur le classement des produits jugés selon des critères organoleptiques spécifiques à chacun. Les membres du jury seront nominativement désignés un mois avant le concours par les organisateurs, dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le Commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui. Chaque jury est composé d'un Président et de 3 jurés minimum. Le procès-verbal des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres du jury et remis par le président de table dès la clôture des opérations, au secrétariat du concours.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

ARTICLE 4 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se verront attribuer **une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury dans le cas des Saveurs à Découvrir.**

Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées ne pourra dépasser 1/3 du nombre total des échantillons présentés lors de l'épreuve.

La distinction est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage :
 - Pour les vins, les alcools, les produits apicoles : sans limitation de temps mais pour la seule production du lot primé.
 - Pour les autres produits : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille.
- Sur tout autre support : pendant deux ans après l'obtention.

ARTICLE 5 : Promotion

Les lauréats autorisent l'Organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

L'AANA s'engage à faire la promotion générique et collective de l'ensemble des lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine via :

- l'impression et la remise d'un diplôme mentionnant ses coordonnées, sa récompense, l'année d'obtention et le produit distingué. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.
- leur diffusion sur les sites Internet du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et de l'AANA.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité de faire réaliser des macarons comportant la mention « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposée à l'INPI), la nature de la récompense (**Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, Mention Spéciale**) et **l'année d'obtention de la distinction.**

Les Organismes du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine regrouperont toutes les commandes **de Macarons.** Toute demande d'intégration de la charte graphique de la médaille directement sur l'emballage du produit sera soumise à redevance et devra faire l'objet d'une convention. Les organisateurs du Concours restent à votre disposition pour tous renseignements.

ARTICLE 6 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement qui ne sauraient être résolues à l'amiable, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Bordeaux.

Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

1^{ère} section – Spécialités

I – PRUNEAUX D'AGEN

Le concours est ouvert aux transformateurs habilités pour l'IGP Pruneaux d'Agen avec les normes de commercialisation en vigueur pour les Pruneaux d'Agen (arrêté du 28 août 1972 relatif au commerce des pruneaux et cahier des charges de l'IGP Pruneaux d'Agen).

Produits autorisés : pruneaux d'Agen avec noyau et d'une quantité de 1kg prêts à la commercialisation avec une DLUO de moins d'un an à la date du concours, crème de pruneau (préparation à base de sucre et de pulpe et de pruneau d'origine France). Dans les mêmes conditions.

Le candidat devra fournir **2 échantillons**. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

II – LES JUS DE FRUITS

Produits autorisés : jus de fruits issus uniquement de la transformation de fruits récoltés dans des vergers de Nouvelle-Aquitaine (jus 100% fruits, sans additif ni conservateur). Chaque lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable d'au minimum 500 litres pour les jus plats et d'au minimum 350 litres pour les jus gazéifiés. Les jus issus des récoltes 2021 et 2022 peuvent être proposés.

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Jus de fruits	plat 2021 & 2022	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 500 litres	Tous producteurs de fruits situés en Nouvelle-Aquitaine
	gazéifié 2021 & 2022	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 350 litres .	

Le candidat devra fournir **2 échantillons** de 75 cl ou de 100 cl de chaque produit présenté **dont une bouteille sans étiquette**. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), le volume et le numéro de lot ainsi que l'identification complète du détenteur.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

III– LES CONFITURES

Produits autorisés : confitures, gelées, marmelades et compotes de fruits dont la fabrication doit être exclusivement en Nouvelle-Aquitaine avec des fruits provenant de la région **voire de France**. Le candidat devra fournir **2 échantillons** par produit présenté dont un non étiqueté pour la mise sur table. Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

IV – LES PRODUITS DE LA RUCHE

Le concours est ouvert **aux apiculteurs professionnels** possédant un numéro apiculteur (**NAPI**) en Nouvelle-Aquitaine, aux artisans (boulangers-pâtisseries), restaurateurs et chefs de collège.

Produits autorisés :

- **pain d'épices** composé de farine, de miel de Nouvelle-Aquitaine, eau, levure, levain, bicarbonate de soude, épices (anis, poivre, cannelle, coriandre, gingembre, clou de girofle...). Ne sont pas autorisés le lait et les œufs. Le pain d'épices sera présenté sous forme de cake et ne devra posséder aucun signe distinctif de décoration (pas de décor, glaçage, fruits confits...).

- **bonbons** composés d'au minimum 20% de miel de Nouvelle-Aquitaine de sa propre production.

- **nougat** composé de 25% de miel de Nouvelle-Aquitaine, de blanc d'œufs et d'amandes.

- **hydromel** composé de miel de Nouvelle-Aquitaine, d'eau et de levure (facultatif).

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

V – CROUSTADE AUX POMMES

Le concours est ouvert aux artisans boulangers, pâtisseries et boulangers-pâtisseries de Nouvelle-Aquitaine.

Composition : farine, eau, beurre, sel avec une garniture de pommes, sucre et Armagnac.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

VI – PASTIS LANDAIS

Le concours est ouvert aux artisans boulangers, pâtisseries et boulangers-pâtisseries de Nouvelle-Aquitaine.

Le pastis landais est un gâteau brioché de forme tronconique, cannelé dans sa partie basse et saupoudré de grains de sucre ou de sucre glace. Sa taille varie de 8 à 25 cm de diamètre et son poids entre 250 g et 1 kg. Sa croûte est jaune doré et sa mie, dense mais moelleuse, jaune pâle.

Composition : farine, œufs, pâte fermentée, beurre, sucre, lait, sel, eau de fleur d'oranger, vanille, rhum et/ou anisette.

Le candidat devra fournir **2 échantillons**. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

VI – SAVEURS A DECOUVRIR

Produits autorisés : tous produits provenant d'une famille ouverte au concours.

Pour être retenu, le participant doit prouver l'ORIGINE DES MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES (les 2 plus importantes du produit) et la FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE. La possibilité de présenter un produit à **CARACTERE INNOVANT** permet au candidat de voir sa note bonifier de plusieurs points. Les candidats récompensés obtiendront une médaille nommée « Mention Spéciale du Jury ».

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) → cf. [fiche d'engagement type](#) téléchargeable sur le site internet du concours à nous retourner remplie et signée.

Les produits devront être constitués de **2 échantillons** d'une quantité suffisante **pour six membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du fabricant.**

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

VII - APÉRIFS ET COCKTAILS

Le concours est ouvert aux producteurs agricoles, aux coopératives et aux distillateurs. Les concurrents devront être en règle avec la réglementation en vigueur.

Produits autorisés : les vins et les alcools servant de base doivent être issus de vignobles de Nouvelle-Aquitaine. Les arômes principaux des apéritifs et des cocktails sont obligatoirement des arômes naturels.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Chaque produit devra être présenté dans son contenant d'origine prévu à la commercialisation et compter **2 échantillons** dont 1 sans étiquette qui seront **déposés seront déposés en 2 exemplaires, le 20 octobre entre 9h et 17h à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN**

Contact : Catherine GENON/tel. 05 53 69 43 11 catherine.genon@lotegaronne.fr

VII– BIERES ARTISANALES

L'épreuve dénommée « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » Section « Produits Brassicoles » est destinée à mettre en avant la qualité des **bières artisanales** de Nouvelle-Aquitaine

Produits autorisés : Cf. Règlement Produits Brassicoles