

## Une nouvelle session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine arrive dans la Vienne

La prochaine session 2022 du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura lieu le mercredi 9 novembre 2022, dans la Vienne, à Lusignan. Organisée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), cette session est le résultat d'un partenariat historique avec le Département de la Vienne.



### ● Le Concours en quelques mots

Organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), le Concours récompense les meilleurs produits et recettes dans 30 catégories de produits, permettant de mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans locaux.

Il est aujourd'hui le 2<sup>e</sup> concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes.

Gage de sérieux, 30 % maximum des produits présentés peuvent être primés. Les produits rigoureusement anonymés, dégustés par des jurys d'experts et de consommateurs, témoignent de l'impartialité, du sérieux et du professionnalisme de ce concours.

Les médailles obtenues garantissent la qualité et l'authenticité des produits. Elles permettront aux producteurs et artisans une meilleure visibilité auprès des consommateurs et une augmentation des ventes (jusqu'à 25 %).



Le farci poitevin, spécialité salée picto-charentaise © ANTOINE OLLIER

### ● Un rendez-vous gourmand historique

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine posera, à nouveau, ses valises dans la Vienne. En effet, le Département de la Vienne est un partenaire fidèle. Il accueille les sessions du Concours depuis sa création en 1981.

Pour cette nouvelle session du Concours, rendez-vous au **Domaine de Mauprié à Lusignan, le mercredi 9 novembre 2022**. Ancien fief fortifié, le Domaine de Mauprié relevait de la châtellenie de Lusignan. Le chemin de Saint-Jacques, dénommé « la *via Turonensis* », passait devant le château de Mauprié. Ses douves et ses tours découronnées des créneaux et mâchicoulis, illustrent l'importance militaire originelle de Mauprié.

Aujourd'hui, il accueille les dégustations du Concours avec au programme, la **dégustation à l'aveugle d'environ 250 produits dans 8 catégories**: les spécialités sucrées & salées picto-charentaises; les beurres; les crèmes, yaourts et les fromages; les huîtres du bassin Marennes Oléron; le Pineau des Charentes; le Cognac et **NOUVEAUTÉ** avec l'**ouverture d'une nouvelle catégorie: la Tomme des Pyrénées IGP**.

**Une centaine de jurés**, dont une vingtaine d'élèves du collège Jean Monnet de Lusignan et le chef de cuisine du collège, **départagera l'ensemble de ces produits**. À l'issue des dégustations, ils attribueront des médailles d'or, d'argent, de bronze, aux meilleurs produits.

Les produits médaillés sur les catégories Huîtres, Pineau et Cognac bénéficieront d'une passerelle pour participer au Concours Général Agricole de Paris.

#### DE NOMBREUX PARTENAIRES

En plus du partenariat historique avec le Département de la Vienne, ce Concours est organisé grâce aux filières partenaires: les Huîtres Marennes Oléron, le Pineau des Charentes et le Cognac. 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.

Le palmarès des produits médaillés sera disponible le jour même sur le site du concours dès 15h.

Rendez-vous sur: [www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

#### CONTACTS

##### AANA

Marie Lacour-Darribère  
06.32.58.73.97  
[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

##### DÉPARTEMENT DE LA VIENNE

Virginie Saint-Faust  
06.99.78.45.44  
[vsaintfaust@departement86.fr](mailto:vsaintfaust@departement86.fr)