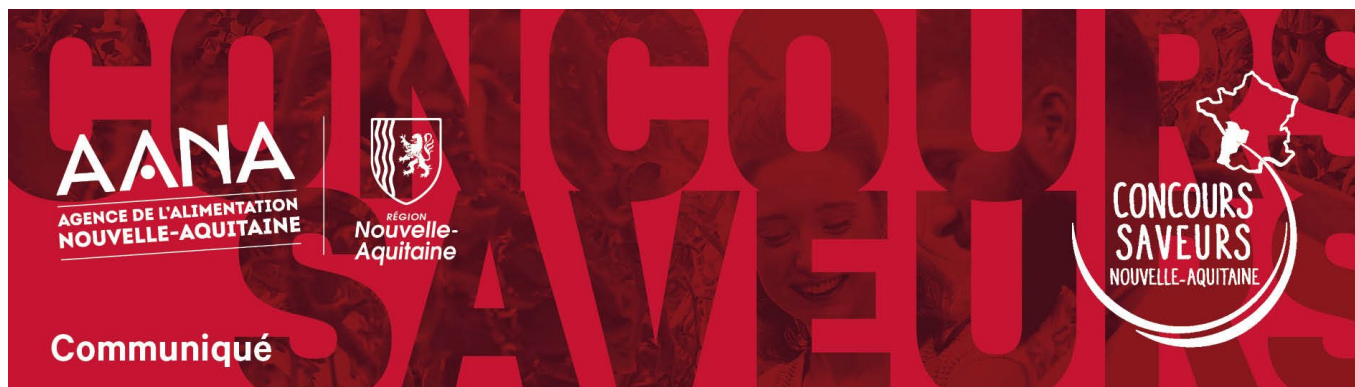




14 octobre 2025

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine s'invite à Persac (86) pour une nouvelle session de dégustation à l'aveugle

5 novembre 2025 – Terres de Gros Bost à Persac, Persac (86)

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, organisé par l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) continue, comme chaque année, de sillonner la Nouvelle-Aquitaine.

Le mercredi 5 novembre 2025, c'est sur les Terres de Gros Bost à Persac, dans la Vienne, qu'aura lieu la nouvelle session de dégustation à l'aveugle. Un événement qui valorise la qualité et la diversité des productions régionales, à travers l'expertise de jurés issus du monde professionnel et de consommateurs avertis.

Deuxième concours agroalimentaire de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes, **le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine met en lumière les savoir-faire locaux et récompense les meilleurs produits régionaux en leur attribuant des médailles** (or, argent, bronze) ou des mentions spéciales "saveurs à découvrir". Véritable levier de visibilité et de développement commercial pour les lauréats, une médaille peut générer une **hausse de chiffre d'affaires allant de 10 à 25 %** sur le produit primé.



Plus de 300 produits dégustés, 6 catégories ouvertes lors cette session picto-charentaise

La session du 5 novembre rassemblera environ **330 produits**, soumis à l'appréciation d'un panel de **130 jurés**. Ces dégustations à l'aveugle concernent **6 grandes catégories de produits**, emblématiques du patrimoine culinaire picto-charentais et néo-aquitain :

- **Huîtres Marennes-Oléron IGP** (45 références),
- **Pineau des Charentes AOC** (45 références),
- **Cognac AOC** (25 références),
- **Produits de la boulangerie picto-charentaise** (60 produits),
Charcuteries picto-charentaises (65 produits)
- **Beurres, crèmes et fromages**, dont la **Tomme des Pyrénées IGP** (90 références)



Les huîtres de Charente-Maritime, de Marennes-Oléron et d'Arcachon – Cap Ferret seront départagées par les jurés. © Claire Brague



La Tomme des Pyrénées figure parmi les natures de fromages dégustés. © Claire Brague

Des filières agroalimentaires et viticoles mobilisées

Cette journée de dégustation est rendue possible grâce à l'implication de filières partenaires telles que :

- le [Comité Régional de la Conchyliculture Marennes-Oléron](#),
- le [Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine](#),
- le [Comité national du Pineau des Charentes](#),
- l'[Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac](#),
- ou encore [l'Association des Fromagers Pyrénéens](#), Organisme de Gestion et de Défense de la **Tomme des Pyrénées IGP**.
- les Fédérations de boulangerie picto-charentaises.
-

Cette journée est également organisée avec le **soutien du Conseil départemental de la Vienne** partenaire historique du Concours, dans le cadre de son engagement en faveur de la valorisation des artisans et producteurs locaux.

**Les résultats de cette session seront accessibles
le 5 novembre 2025 dès 16h sur le site du concours :**
www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse
Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr

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

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) fédère les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la viticulture et des filières maritimes de la première région agricole de France et d'Europe.

Ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain.

Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

Plus d'infos : [Fiche d'identité de l'AANA](#)

