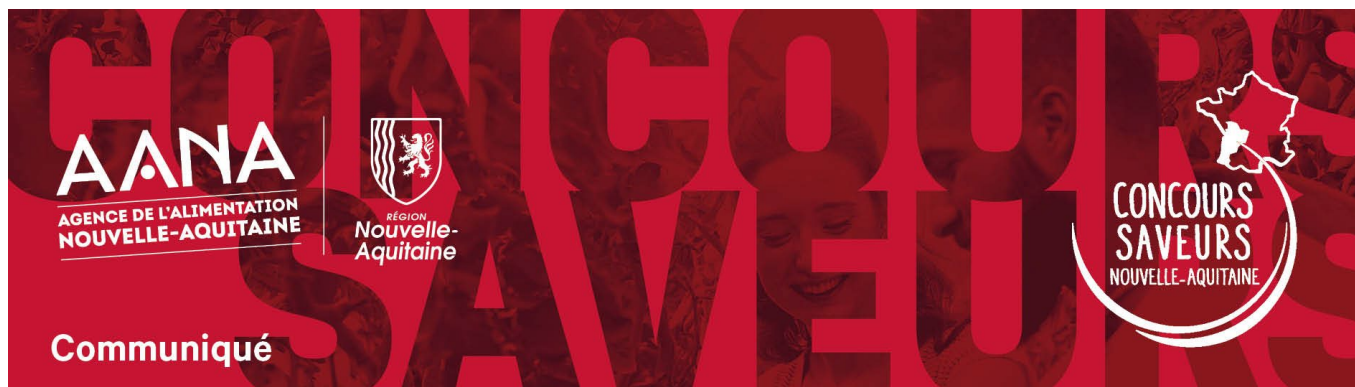




17 novembre 2025

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine de retour en Corrèze, terre de savoir-faire et d'engagement local

25 novembre 2025 – Hôtel du Département Marbot, Tulle (19)

Après Saint-Junien (Haute-Vienne), Persac (Vienne), Biarritz (Pyrénées-Atlantiques) et Saint-Georges-des-Coteaux (Charente-Maritime), le **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine**, organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) posera ses valises à Tulle pour l'avant-dernière session de dégustations de l'année.

Le mardi 25 novembre 2025, le Conseil Départemental de la Corrèze accueille cette avant-dernière session 2025, à l'Hôtel du Département Marbot. 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.

« Cette nouvelle session en Corrèze s'inscrit dans la continuité de l'engagement de l'Agence de l'Alimentation à faire rayonner les savoir-faire régionaux. Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une vitrine de qualité pour les producteurs, et une garantie de goût pour les consommateurs », souligne **Nathalie Tavares**, en charge du concours.

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 dans 9 catégories

La session du 25 novembre rassemblera environ **300 produits, soumis à l'appréciation d'un panel de 120 jurés. Ces dégustations à l'aveugle concernent 9 grandes catégories de produits**, emblématiques du patrimoine culinaire local :

- Les produits de la ruche hors miels (pains d'épices, bonbons au miel...)
- Les spécialités sucrées et salées à la châtaigne
- Les jus de pomme
- Les produits du canard et volaille
- Les bières de Nouvelle-Aquitaine
- Les apéritifs et cocktails
- Les « saveurs à découvrir » toutes catégories
- Les Vins de Corrèze AOP
- Les Vins IGP Brive.



La châtaigne, production emblématique du territoire sera à l'honneur © Claire Brague



Un partenariat avec le Conseil Départemental de la Corrèze

L'organisation de cette session à Tulle s'inscrit dans une **relation de confiance entre l'AANA et le [Conseil Départemental de la Corrèze](#)**, qui avait déjà accueilli le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine en 2021.

Pour Pascal Coste, Président du Conseil départemental de la Corrèze : « *accueillir le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une manière concrète de soutenir les producteurs et artisans locaux dans la continuité de ce que nous faisons pour la valorisation de nos produits et savoir-faire avec le [Label Origine Corrèze](#)* ».

**Les résultats de cette session seront accessibles
le 25 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 (AANA)

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.

En savoir plus : www.aana.fr & [Fiche d'identité de l'AANA](#)

