



19 mai 2026

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine débute sa nouvelle édition 2026, avec une première session de dégustations à l'aveugle dans l'écrin exceptionnel de l'Abbaye Royale de Celles-sur-Belle.

28 mai 2026 – Abbaye Royale, Celles-sur-Belle (79)

La première session de dégustation à l'aveugle du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2026 se tiendra le 28 mai à l'Abbaye Royale de Celles-sur-Belle (Deux-Sèvres), un cadre patrimonial d'exception propice à la mise en valeur des produits régionaux.

Organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine distingue chaque année les meilleurs produits agroalimentaires du territoire. 2^e 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.



Des dégustations à l'aveugle dans le cadre chargé d'histoire de l'Abbaye Royale de Celles-sur-Belle dans les Deux-Sèvres.

« Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine met en lumière la richesse et la diversité de notre patrimoine gastronomique. Chaque session est un temps fort pour valoriser le travail des producteurs et faire reconnaître la qualité de leurs produits », souligne 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](#).

Près de 300 produits à déguster dans 7 catégories soumis aux dégustations

Pour cette 1^{ère} session de l'année, une centaine de jurés sera mobilisée pour départager les candidats et attribuer des médailles (or, argent, bronze) aux produits suivants répartis dans 7 catégories :

- Près de 50 références de Vins Charentais IGP, Vins de Saumur AOC, Vins d'Anjou AOC et Vins du Haut-Poitou AOC
- Environ 30 confitures et gelées

- Une quinzaine de jus de fruits
- Environ 15 huiles de noix du Périgord AOP et huiles de noix de Nouvelle-Aquitaine
- Et surtout près de 200 fromages de chèvre fermiers, Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur Feuille AOC et viande de chèvre transformée.

6 filières partenaires engagées

Cette session s'appuie sur l'engagement des filières partenaires historiques du Concours, qui contribuent à l'organisation et garantissent le bon déroulement des dégustations :

- la [Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine](#),
- les filières viticoles des [Vins Charentais IGP](#), [Vins de Saumur AOC](#), Vins d'Anjou AOC et [Vins du Haut-Poitou AOC](#)
- ainsi que le [Syndicat professionnel de la Noix, du cerneau et de l'huile de noix du Périgord](#).



Le Mothais sur feuille sera un des nombreux fromages qui seront dégustés ©Claire Brague

**Les résultats de cette session seront dévoilés
le 28 mai à partir de 15h sur www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr**

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

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est organisé par 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](#)

