CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Dispositions générales

ARTICLE 1er : Conditions d'Admission

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

- **Être 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 et r**égler les frais d'inscription avant le 13 novembre, soit en ligne, soit** par **virement bancaire** : IBAN : FR76 1330 6000 1366 0119 8912 045).
  Les frais s'élèvent à **31€ HT** par produit présenté, **passerelle CGA comprise.**
- 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).
- **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 Organisateurs 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 dégagent 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 anonymisés 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.

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 d'utiliser les macarons autocollants 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 Organisateurs du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine regrouperont toutes les commandes **de macarons via l'espace Pro du candidat.**
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

PRODUITS DE LA MER

I – HUÎTRES MARENNES OLÉRON ET CHARENTE-MARITIME

Ce concours est ouvert à tous les professionnels dont :

- l'activité principale est la conchyliculture,
- l'établissement principal est situé dans la circonscription territoriale du Comité Régional Conchylicole Poitou-Charentes et est agréé par le directeur départemental des services vétérinaires (arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche en application de la directive CEE 91/493 du 22 juillet 1991).

Produits autorisés : **Huîtres Marennes Oléron :** Fines de Claires IGP n°3, Fines de Claires vertes Label Rouge n°3, Spéciales de Claires IGP n°3, Pousses en Claire Label Rouge n°2, **Huîtres Charente-Maritime** : Huîtres Fines n°3, Huîtres Fines de Claire n°3, Huîtres Spéciales n°3, Huîtres Spéciales de Claire n°3.

Présentation des échantillons

Un concurrent peut présenter **un seul échantillon par produit** représentant une quantité minimale commercialisable de :

- **10 tonnes** pour l'huître **Fine de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Fine de Claire verte Label Rouge** Marennes Oléron,
- **5 tonnes** pour l'huître **Spéciale de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Pousse en Claire Label Rouge** Marennes Oléron,
- **10 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Fine,**
- **5 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Spéciale,**
- **5 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Fine de Claire,**
- **1 tonne** pour l'Huître Charente-Maritime **Spéciale de Claire.**

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de **24 huîtres** en emballage caisse bois. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Passerelle CGA

Les lauréats du concours régional 2026 qui présenteront leur(s) produit(s) médaillé(s) au **Concours Général Agricole 2027**, bénéficieront d'une remise d'un montant de 52€ HT sur présentation d'une facture de remboursement adressée à l'AANA (+ copie de leur facture CGA) avant le **31 décembre 2026**