



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

5^{ème} Section – PRODUITS BRASSICOLES

Article 1 : Organisation

L'épreuve dénommée « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » Section « Produits Brassicoles » est destinée à mettre en avant la qualité des :

■ Bières artisanales

Article 2 : Produits autorisés et conditions d'admission

Peuvent être présentées les bières ci-dessous :

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Bières artisanales	Pale Ale	Recette destinée à la consommation en bouteilles et fût pression de 1000 L minimum	Brasseurs artisans pour la seule bière issue de leur production portant leur marque et sur leurs propres installations.
	Bière Blonde		
	Bière Ambrée		
	Bière à dominance houblonnée		
	Bière au Malt fumé/tourbé		
	Bière à épices/plantes aromatiques/végétaux/miel...		
	Bière acide		
	Bière à fermentation basse		
	Bière de blé/blanche (30% minimum)		
	Bière brune/Stout/Porter		
	Bière à fruits		

Les candidats peuvent consulter l'ensemble des règlements et s'inscrire sur le site internet du concours : [www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/espace PRO](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/espace%20PRO), ou par téléphone au 0545255780 auprès des organisateurs, ou par mail n.tavares@aana.fr

Article 3 : Inscription

Le concours est ouvert à tout **brasseur artisan** dont le siège social est situé en région Nouvelle-Aquitaine, possédant un numéro SIRET et respectant la réglementation en vigueur relative à la composition et à l'étiquetage des produits brassicoles (Cf. Décret n° 2016-1531 du 15 novembre 2016).

Chaque participant s'engage à :

- compléter la demande d'inscription sur le site du concours au plus tard **le 5 octobre 2026**.
- effectuer le règlement en ligne impérativement AVANT le concours. Les frais s'élèvent à **19€ HT** par échantillon.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler toute catégorie dans laquelle **moins de cinq candidats** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre (en accord avec le candidat), de le regrouper à une ou plusieurs catégories.

Article 4 : Echantillons

Concours	Date limite d'inscription	Nombre de Bouteilles	Prélèvement des échantillons
Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine	<u>5 octobre 2026</u>	3 x 33cl ou 2 x 75cl	Dans le stock de bouteilles commerciales

Article 5 : Prélèvements et dépôt

Le prélèvement de **3** bouteilles **de 33cl** ou de **2** bouteilles **de 75cl** se fera dans le stock de bouteilles commerciales. Leur acheminement est fait sous la responsabilité et à la charge du candidat.

Les échantillons seront déposés (ou expédiés) avant le 9 octobre à la Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 710016 - 16000 ANGOULÊME.

Contact : Nathalie TAVARES n.tavares@aana.fr / 06 29 69 92 05

Vous pouvez également déposer les échantillons à BORDEAUX à la même date – Cité Mondiale – AANA – 6 Parvis des Chartrons. Contact : Marie DARRIBERE m.darribere@aana.fr / 06 32 58 73 97

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

Article 6 : Anonymat

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Article 7 : Composition du Jury

Les membres des divers jurys sont désignés et convoqués par les Organisateurs du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Chaque jury est constitué d'au moins trois membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme compétents, les professionnels de la brasserie ainsi que les consommateurs avertis désignés par l'organisateur.

Aucune distinction ne sera attribuée si pour une catégorie donnée, moins de cinq compétiteurs distincts sont en compétition.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les **produits anonymisés** lors d'une dégustation en aveugle et les classe, selon leurs qualités organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût...), par un système de notation par points.

Le Président s'assure du bon déroulement des dégustations, recueille le procès-verbal des opérations signé par chaque membre du jury dès la clôture des dégustations et le remet aux organisateurs du concours.

En cas de vacance parmi les membres du jury, les organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Nul ne peut être juré au sein d'un jury devant examiner ses propres produits ou ceux de concurrents auxquels il est lié à titre professionnel ou familial.

Les fonctions de membre du jury sont gratuites.

Article 8 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une « **saveur d'or** », « **saveur d'argent** » ou « **saveur de bronze** ». ***Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie, ne pourra représenter plus d'1/3 du nombre d'échantillons présentés lors de l'épreuve.***

La distinction n'est utilisable que pour la production issue du lot primé, et sans limitation de temps.

La distinction doit comporter :

- le nom du concours « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposé à l'INPI),
- le **millésime** de l'année d'obtention de la distinction,
- la **nature de la récompense** (Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze).

Les médailles sont la propriété de l'AANA, déposées à l'INPI et soumises à son autorité.

L'impression et la vente des stickers sont gérées par l'AANA et peuvent être commandés sur le site Internet en complétant le bon de commande.

Un diplôme sera remis au lauréat mentionnant le nom du concours, les coordonnées du lauréat, la catégorie dans laquelle la bière primée a concouru, la distinction attribuée, l'année d'obtention et les éléments permettant d'identifier le produit et le volume du lot. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.

Article 9 : Publicité et droit à l'image

La publicité pour le « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » sera mise en œuvre par l'AANA.

Toutes informations demandées à l'inscription pourront être utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès, la promotion des lauréats et la réalisation des diplômes.

Les photographies prises durant l'évènement seront utilisées sur les supports de communication du concours et ce sans limitation de durée.



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Articles 10 : 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.