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

ARTICLE 2 : Inscription

Chaque participant s'engage à :

- S'inscrire sur le Site Internet du concours.
- Régler le coût de l'inscription de **19€ HT** par produit présenté AVANT la date du concours.
- 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 de faire réaliser des macarons 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.**
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

1ère section – Spécialités

I – PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

Le concours est ouvert aux producteurs et/ou transformateurs de Nouvelle-Aquitaine.

Produits autorisés *d'un contenant minimum de 180g* :

- foie gras entier en conserve, semi-conserve ou sous-vide, avec assaisonnement simple (sel, poivre) ou assaisonnement divers (sel, poivre, épices type piment d'Espelette), truffé ou non truffé,
- magret séché tranché (minimum 12 tranches),
- confits 2 cuisses,
- rillettes pur canard, rillettes au foie gras de canard, rillettes autres volailles.

L'origine des matières premières doit être obligatoirement de Nouvelle-Aquitaine.

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type téléchargeable sur le site internet du concours à retourner remplie et signée.

Le dépôt des échantillons en double exemplaire peut se faire :

- soit sur le lieu du concours UNIQUEMENT le **14 octobre** entre 14h et 17h,
- soit déposés ou expédiés**, au plus tard 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