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
- Les frais s'élèvent à **19€ HT** par produit présenté.
- 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 anonymés 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 Picto-charentaises

I - BOULANGERIE

Produits autorisés : baguette de Tradition Française (200 grammes cuite), pain de Campagne (400 grammes cuit), brioche au beurre AOP (400 grammes cuite) et croissant au beurre AOP (60 à 70 grammes cuit).

La baguette de « Tradition Française » (arrêté ministériel du 13/09/1993) se compose exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ayant subi une fermentation (levure ou levain). Il peut également contenir 2 % de farine de fèves, 0,5 % de farine de soja et 0,3 % de farine de malt de blé. La D.G.C.C.R.F. autorise l'utilisation d'amylases fongiques et de gluten. **Attention, les additifs et la surgélation sont proscrits.**

Le **Pain de Campagne** doit être préparé à partir de farine de blé mélangée ou non avec de la farine de seigle. Le process de fabrication (pétrissage, mode de fermentation et cuisson) doit éviter le blanchiment de la pâte, développer une saveur acidulée et prolonger la fraicheur du pain.

La **Brioche au beurre** est réalisée à partir d'un mélange de farine, levure, œufs et beurre AOP Charentes-Poitou, présentée en cake.

Le **Croissant au beurre** est réalisé pur beurre AOP Charentes-Poitou avec une forme en demi-lune et d'un poids de 60 à 70 grammes.

II – SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Produits autorisés : broyé du Poitou, galette charentaise, macaron et macaron lisse, la tarte au fromage et le tourteau fromagé.

Nature du Produit	Définition
Broyé du Poitou	Biscuit typique du Poitou pur beurre en général - Epaisseur 15 mm environ, surface légèrement brillante, intérieur doré – Ne pas le confondre avec la galette charentaise plus tendre que le broyé.
Galette charentaise	Pâte composée de farine, œufs, sucre, beurre et additionnée d'aromates. Poids de 230 grammes environ et diamètre égal à 21 cm minimum (couronne dentelée). Parfum d'amande, de citron ou d'angélique.
Macaron lisse garni	2 coques de macaron lisses assemblées dos à dos garnies de pâte d'amande montée au beurre AOP.
Macaron	Petit biscuit moelleux de couleur crème, craquelé plus ou moins sur la surface – mélange de blancs d'œufs, de sucre et de pâte d'amande.
Tarte au fromage	Au lait de **vache ou de chèvre** – arôme.
Tourteau fromagé	Petite coque à la surface noire et lisse (goût amer) et au-dessous couleur crème assez dur. Mie intérieure moelleuse et ivoire. Fait avec du lait de **vache ou de chèvre**

Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine soit 400 grammes pour les brioches, 100 grammes pour les macarons et compter 2 lots échantillons (ex : 2 lots de 3 croissants, 2 baguettes, 2 galettes …etc.).

III – CHOCOLAT-CONFISERIE

Produits autorisés : chocolat ganache Cognac, rocher praliné et bonbon caramel au beurre ½ sel. Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine et se composer de **20 pièces au moins**.

Nature du produit	Définition
Chocolat ganache Cognac	Enrobage croquant, intérieur tendre, texture homogène aromatisé au Cognac.
Rocher praliné	Enrobage croquant noir avec amandes hachées grillées. Goût d'amandes et de noisettes grillées adouci par le caramel blond et chocolat noir légèrement amer.
Bonbon caramel ½ sel	Sucre glucose, crème, beurre ½ sel, vanille gousse.
Autres chocolats	Tablettes, chocolats autres parfums.

IV – CHARCUTERIE

Produits autorisés : andouillette, boudin noir, pâté de campagne, rillettes de porc et saucisson sec.

Nature du Produit	Définition	Conditionnement	Quantité
Andouillette	100% intestins et estomac de porc assaisonnés et additionnés d'épices – absence de colorants et de conservateurs.	Conditionnées	1 lot de 2 pièces
Boudin noir	Sang de porc, oignons, gras en cubes, sel, poivre, épices, enrobé d'un boyau et cuit à l'eau.	Conditionnés	1 lot de 3 pièces
Pâté de Campagne frais ou en conserve	Mélange de maigre, de gras, de gorge, de foie, de cœur de porc, parties comestibles de la tête et éventuellement rognons et/ou couenne.	Conditionnés	1 unité de 500g
Rillettes de porc fraiches ou en conserve	Rissolage de morceaux ou filaments de maigre de porc dans sa graisse, sel, épices.	Conditionnés	1 unité de 500g
Saucisson sec	Maigre de coche et/ou de porc charcutier correctement paré et dénervé, de gras de porc et d'une enveloppe. Séchage minimum 5 semaines	Conditionnés	1 lot de 2 pièces

Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine et compter 2 lots échantillons (ex : 2 lots de 3 boudins, 2 pâtés …etc.).

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 jointe au dossier à nous retourner remplie et signée.

V – SPECIALITÉS SALÉES

Produits autorisés : farci poitevin au four et farci poitevin au bain-marie, grillon charentais.

Nature du Produit	Définition	Conditionnement	Quantité
Farci Poitevin	Filet à farci ou barquette garni(e) de chou, salade, oseille, lard gras et maigre, lait, œufs, sel, poivre, ail.	Conditionnés	1 unité de 500g
Grillon Charentais Frais ou en conserve	100% pur porc constitué de morceaux de chair, 20% de saindoux, sel, poivre, épices et aromates – absence de colorants et de conservateurs.	Conditionnés	1 unité de 500g

Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine et compter 2 lots échantillons.

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 jointe au dossier à nous retourner remplie et signée.