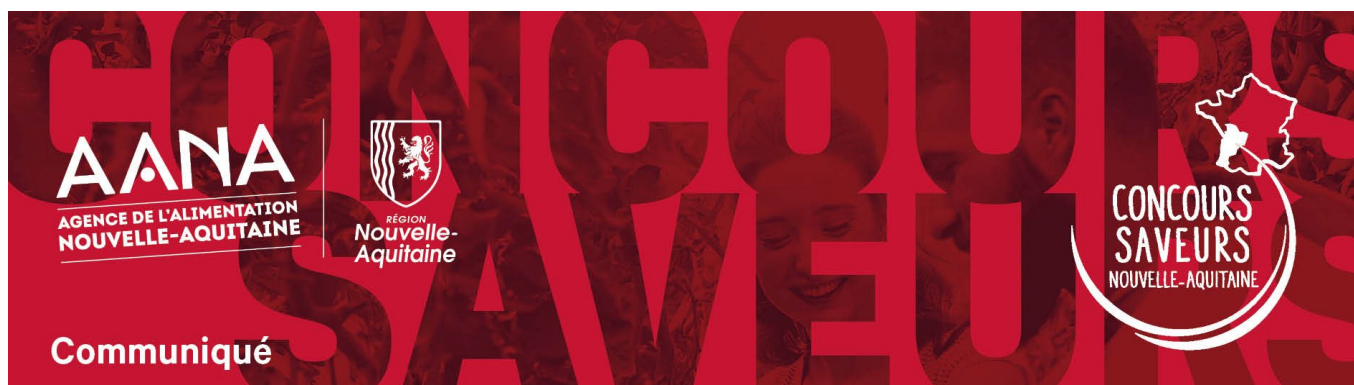




5 octobre 2026

5 ans après, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine fait son retour dans les Landes

15 octobre 2026 – Aïrial de Lachayre, Lacquy (40)

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine poursuit son itinérance à travers la région et fera étape dans les Landes le 15 octobre prochain, cinq ans après une première session organisée dans le département en 2021. Pour cette 2^e session de dégustations à l'aveugle de l'année 2026, **l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)**, organisatrice du Concours, **donne rendez-vous aux jurés à l'Aïrial de Lachayre, à Lacquy.**

Cette ancienne ferme landaise typique, située au cœur des Landes d'Armagnac, accueillera une matinée consacrée à la dégustation et à la valorisation des productions de Nouvelle-Aquitaine : bières artisanales, produits du canard, produits de la ruche, pastis landais et autres saveurs à découvrir.



L'Aïrial de Lachayre, écrin landais de la prochaine session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ©NT/AANA

Deuxième concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes, **le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine distingue chaque année les meilleurs produits régionaux.**

Lors de plusieurs sessions organisées sur le territoire néo-aquitain, **des jurys composés de professionnels et de consommateurs avertis dégustent les produits à l'aveugle et attribuent des médailles d'or, d'argent et de bronze, ainsi que la distinction « Mention spéciale du Jury ».**

Au-delà de la reconnaissance de leurs qualités gustatives, ces distinctions constituent un véritable levier de visibilité pour les producteurs et artisans régionaux : **une médaille peut générer une hausse du chiffre d'affaires de 10 à 25 % sur le produit lauréat.**

« Revenir dans les Landes, 5 ans après notre 1^{ère} session dans le département, illustre bien la vocation itinérante du Concours. Dans un lieu aussi représentatif du patrimoine landais, nous allons réunir des produits emblématiques mais aussi des saveurs plus inattendues. C'est toute la richesse et la diversité des savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine que les jurés vont pouvoir découvrir à l'aveugle », souligne Nathalie Tavares, en charge du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

En savoir plus : [Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine](#).

Près de 300 produits attendus et 120 jurés mobilisés

Pour cette session landaise, **près de 300 produits sont attendus** et seront soumis à l'appréciation de **120 jurés***. Parmi les produits attendus figurent notamment :

- environ **65 produits à base de canard** ;
- près de **60 bières artisanales de Nouvelle-Aquitaine** ;
- environ **150 produits présentés dans la catégorie « Saveurs à Découvrir »** ;
- une douzaine de produits dérivés de la ruche
- et une dizaine de **pastis landais**.

Avec près de la moitié des produits attendus, les « Saveurs à Découvrir » occuperont une place importante dans cette session. La « Mention Spéciale du Jury », attribuée à ces saveurs, permet de récompenser des produits appartenant à une même grande famille mais qui, par leur diversité, ne peuvent obtenir directement une médaille d'or, d'argent ou de bronze, car incomparables entre eux. Plats cuisinés, apéritifs ou encore recettes aux compositions très différentes peuvent ainsi être évalués pour leurs qualités propres.

Les résultats de cette session seront dévoilés
sur produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

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

* Les inscriptions étant en cours à ce jour, les volumes sont prévisionnels.

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](#)

