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
- Le coût de l'inscription s'élève à **19€ HT** par échantillon 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 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 ainsi que sur nos Réseaux Sociaux.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité d'utiliser des 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

2ème section – Produits Laitiers

ARTICLE 1 : « Conditions d'Admission »

Ce Concours est ouvert aux :

- entreprises laitières (coopératives et industrielles) de Nouvelle-Aquitaine et de Vendée,
- ateliers laitiers à production limitée dont le litrage transformé annuellement est inférieur à 2 millions de litres,
- ateliers d'affinage dont le mode de commercialisation n'est pas exclusivement de la vente directe,
- établissements **agréés ou identifiés par les D.D.P.P. ou D.D.E.T.S.P.P.**

Rappel : le concours des fromages de chèvre fermiers y compris le Chabichou du Poitou AOP pour l'ensemble des détenteurs de l'AOP pour le Chabichou du Poitou (coopératives, industries, artisans, affineurs) ainsi que le Mothais sur Feuille AOC est ouvert lors de la session de printemps.

L'inscription doit se faire par unité de production et non pas au nom du groupe laitier candidat.
Les Organisateurs se réservent le droit de **reclasser** un produit présenté dans une catégorie s'il ne correspond pas à celle-ci (ex : pâte molle à coagulation lente crue au lieu de pasteurisée), de le **regrouper** à une autre catégorie, de **supprimer** la catégorie (**moins de 3 produits inscrits dans celle-ci**). **Dans ce cas précis, le candidat sera remboursé pour son produit non présenté, après le Concours.**

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

ARTICLE 2 : « Beurres »

Les ateliers de fabrication ayant fait l'objet de sanctions entraînant la suspension d'agrément ne seront pas admis à concourir.

Produits autorisés : beurre AOP non salé, beurre AOP salé à 2 % maximum, beurre cru salé ou non salé, beurre fin salé ou non salé, beurre extra-fin salé ou non salé.

Chaque échantillon de beurre devra être découpé en **cube de 10 cm de côté** (ou équivalent), **emballé avec du papier sulfurisé** indiquant seulement la **nature du produit** (ex : beurre AOP non salé), **le nom et l'adresse du candidat**.

ARTICLE 3 : « Crèmes »

Produits autorisés : crème crue maturée ou non maturée et crème pasteurisée maturée ou non maturée.

Pour les crèmes fraîches, il sera demandé **deux unités pour chaque produit** présenté au Concours.

ARTICLE 4 : « Autres fromages »

Produits autorisés : fromages issus de lait de vache, de chèvre, de mi- chèvre, de brebis, ou d'un mélange de plusieurs soit :

- les fromages frais crus ou pasteurisés inférieurs ou supérieurs à 82 % d'eau,
- les pâtes molles à coagulation lente crue ou pasteurisée,
- les pâtes molles à coagulation rapide crue ou pasteurisée,
- les pâtes pressées non cuites, mi- cuites ou cuites.

Age des Fromages pour Admission

Type de Fromage	*Age limite*
Fromages Frais	maximum 5 jours
Pâtes Molles	minimum 12 jours
Fromages à Croûte Fleurie	minimum 12 jours
Pâtes Pressées	minimum 21 jours

Présentation des échantillons

Les fromages frais nécessitant un pot avec faisselle (ex : chèvre frais) devront être présentés dans des **pots anonymes**.

Les autres fromages seront dans leurs emballages d'origine avec une étiquette indiquant la catégorie concernée.

Chaque concurrent devra fournir deux unités pour tout produit qu'il souhaite présenter au Concours Saveurs nouvelle-Aquitaine à l'exception des produits dont le poids unitaire est inférieur à 150 grammes qui seront à présenter en nombre suffisant pour un poids total de 500 grammes.

DATES ET LIEUX DE DEPOT DES PRODUITS

TYPE DE PRODUIT/DEPARTEMENT	DATES ET HEURES	LIEUX DE DEPOT
Produits Laitiers	**Au plus tard le mardi 10 novembre 2026 à la Cité Administrative entre 9h-12h et 14h-16h**	
	Ou le jeudi 12 novembre 2026 sur site entre 14h et 17h Renseignements 06 29 69 92 05	