



Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine pose ses valises pour la 1^{ère} fois en Gironde.

*La prochaine session de dégustations à l'aveugle se déroulera
jeudi 5 octobre 2023, au Domaine de Conseillant, à Cubzac-les-Ponts (33).*

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) organise le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. 2^e concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes, il a pour objectif de mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans locaux.

À travers des dégustations à l'aveugle par un jury d'experts et de consommateurs, il récompense les meilleurs produits par l'attribution de médailles (or, argent, bronze et mention spéciale du jury pour les « saveurs à découvrir »). L'attribution d'une médaille permet une augmentation du chiffre d'affaires de 10 à 25 % sur le produit lauréat.

Au programme de cette session girondine

Pour cette première session historique en terre girondine, seront ouvertes à la dégustation, les catégories de produits suivantes :

- Les pains d'épices et bonbons au miel de Nouvelle-Aquitaine
- Les pastis landais et pruneaux d'Agen
- Les produits du canard
- Les bières de Nouvelle-Aquitaine
- Les apéritifs, liqueurs et spiritueux
- Les saveurs à découvrir (qui bénéficieront d'une « mention spéciale du jury »)

LA SESSION EN CHIFFRES

*+ de 300 produits proposés
à la dégustation*

*par 80 candidats
(producteurs, artisans...)*

*130 dégustateurs
pour les départager*

Les résultats de cette session seront diffusés le 5 octobre 2023, dès 15 h sur

WWW.SAVEURS-NOUVELLE-AQUITAINE.FR



produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

**MANGER
OU mieux
MANGER**

Contact presse

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

m.darribere@aana.fr

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la promotion des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.