COMMUNIQUÉ

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine pose ses valises en Dordogne

1 DOCUMENT - *Publié le 05 mai 2022*

La 1ère session 2022 du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine se tiendra le jeudi 12 mai 2022 à Château-l'Évêque, en plein coeur du Périgord. Cette session, organisée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), est le fruit d'un partenariat avec le Département de la Dordogne.

20220512_CP_CSNA24.pdf
(.pdf, 253,2 Ko)

TÉLÉCHARGER

Le Concours en quelques mots

Organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), le Concours récompense les meilleurs produits et recettes dans 30 catégories de produits, permettant de mettre en lumière le savoir faire des producteurs et artisans locaux.

Il est aujourd'hui le 2e concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes.

Gage de sérieux, 30 % maximum des produits présentés peuvent être primés. L'impartialité, l'anonymat des produits lors des dégustations à l'aveugle, les jurys composés de professionnels et consommateurs, garantissent la qualité et l'authenticité des produits médaillés.

Les dégustations en Périgord

La première session 2022 du Concours, en partenariat avec le Conseil départemental de la Dordogne, se déroulera le jeudi 12 mai 2022 dans un lieu chargé d'histoire : le Château épiscopal de Château-L'évêque.

Lors de cette session, plus de 300 produits seront jugés et départagés par près de 120 jurés dans 6 catégories :

- Les Huiles de Noix du Périgord AOP, en partenariat avec le Syndicat professionnel de la noix, du cerneau et de l'huile de noix du Périgord, ainsi que les huiles de noix de Nouvelle-Aquitaine ;
- Les fromages fermiers et viande de chèvre, en collaboration avec la Route des fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine ;
- Les produits du canard et de la volaille ;
- Les spécialités de Dordogne avec le pâté de Périgueux, la crème de marrons et confiture de châtaigne, les noix caramélisées... ;
- les Vins de Saumur AOC ;
- Les IGP Vins Charentais, en partenariat avec la filière.

À l'issue des dégustations à l'aveugle, des médailles d'or, d'argent, de bronze seront attribuées aux meilleurs produits.
Ces médailles permettront aux producteurs et artisans une meilleure visbilité auprès des consommateurs et une augmentation des ventes.
Le palmarès des produits médaillés sera disponible le jour même sur le site du concours dès 15h.

Rendez-vous sur : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr (http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)