25e Concours des Saveurs Régionales

Dossier de presse

www.saveurspoitoucharentes.com

Concours des Saveurs Régionales

* **En juin**, le Concours des Vins et des Fromages de chèvre fermiers

* **En octobre**, le «grand Concours» regroupant 7 familles de produits
1/ Boulangerie - Pâtisserie - Chocolats, 2/ Huîtres, 3/ Beurres - Crèmes - Fromages, 4/ Charcuterie, 5/ Conserverie - Confits - Plats cuisinés, 6/ Miels, 7/ Pineau et Cognac.

www.saveurspoitoucharentes.com

Le **Concours des Saveurs Régionales**, spécificité du **Poitou-Charentes**, rassemble les **produits de caractère** de la région regroupés en **11 catégories de l'entrée au dessert**…

Professionnel

… au travers d'une organisation **orchestrée par les Structures Professionnelles (fédérations & syndicats des métiers de bouche, consulaires…), les Services de l'Etat et l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire.**

Impartial

Anonymés par les Services de l'Etat, les échantillons sont **soumis au palais d'experts et de consommateurs avertis** formés à la dégustation **selon des critères organoleptiques bien spécifiques à chaque produit.**

Ouvert vers le CGA

Une harmonisation des règlements entre le Concours Général Agricole de Paris (CGA) et **le Concours des Saveurs Régionales** permet aux lauréats d'accéder de façon privilégiée au CGA et de rivaliser ainsi avec d'autres produits au niveau national.

- 700 produits
- 250 artisans, producteurs, entreprises…
- 350 jurés

REGION Poitou Charentes
la démocratie participative

IRQUA Poitou-Charentes
INSTITUT RÉGIONAL DE LA QUALITÉ AGROALIMENTAIRE

Les Vins

Les inscriptions 2013

© BNIC / Stéphane CHARBEAU

Le saviez-vous ?

Les vins présentés relèvent d'un des 4 vignobles du Poitou-Charentes :

*** Vins de Pays Charentais IGP**
*** Vins du Haut-Poitou AOC**
*** Vins de Saumur AOC**
(Nord de la Vienne)
*** Vins d'Anjou AOC rejoints par les Vins du Thouarsais** (Nord Deux-Sèvres).

Les vins blancs, rosés et rouges peuvent être présentés en précisant l'année, le cépage ou l'assemblage.

*** Méthodes Traditionnelles**
La méthode traditionnelle est un vin qui implique une double fermentation. Elle peut être en blanc brut ou rosé brut.

Les chiffres 2013 :

- 62 Vins de Pays Charentais IGP,
- 16 Vins d'Anjou AOC,
- 19 Vins du Haut-Poitou AOC,
- 8 Vins de Saumur AOC,
- 10 Méthodes Traditionnelles.

La filière en chiffres

La filière viticole compte :
* 4 079 hectares de vignes,
* 300 vignerons indépendants,
* 11 caves coopératives (représentant 900 viticulteurs).

Source 2010 : site Comité régional des Vins

Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais
Contact : JJ Haüselmann

VIN DE PAYS CHARENTAIS

Syndicat de défense des Vins du Haut-Poitou
Contact : P. Bonneau

Les Haut-Poitou Vins AOC

Syndicat des côteaux du Thouet
Contact : B Blein

Vins d'Anjou et du Thouarsais pour le Nord Deux-Sèvres

Association des Producteurs des Vins de Saumur de la Vienne
Contact : I Suire

Vins de Saumur pour le Nord Vienne

Les Fromages de chèvre fermiers

Les inscriptions 2013

Les chiffres 2013 :

83 échantillons fermiers inscrits sur les tables de dégustation :

- bûches,
- Chabichou du Poitou AOC,
- chabis,
- fromages frais,
- fromages de tradition et spécialités
- Mothais sur feuille,
- pâtes préssées,
- pyramides
- crottins

Fédération REgionale des SYndicats CAprins

Contact : A Chabanon

Le saviez-vous ?

Un peu d'histoire...

Le Concours des Fromages de chèvre fermiers était organisé tous les ans en mai.

Ce Concours a été crée en 1978 à Saint Maixent l'Ecole en Deux-Sèvres, à l'initiative des Syndicats Caprins des Deux-Sèvres et de la Charente, l'ITO-VIC et la Commanderie des Goustes Chèvres de France.

Il avait pour but de mettre en valeur les fromages de chèvre réalisés à la ferme.

Depuis 3 ans, ces productions sont inscrites aux tables de dégustation du Concours des Saveurs Régionales.

Les catégories au concours

Les catégories ouvertes :

**** Chabichou du Poitou A.O.C.***
**** Mothais sur feuille***
**** Fromages frais crus/pasteurisés < ou > à 82 % d'eau***
**** Pâtes molles à coagulation rapide/ lente crue ou pasteurisée***
**** Pâtes pressées cuites/mi-cuites/ non cuites***
**** fromage traditionnel et spécialité***

La filière laitière fermière

- 130 producteurs traditionnels environ,
- 400 emplois,
- 9,5 millions de litres de lait de chèvre,
- 11 millions d'euros de chiffre d'affaires.

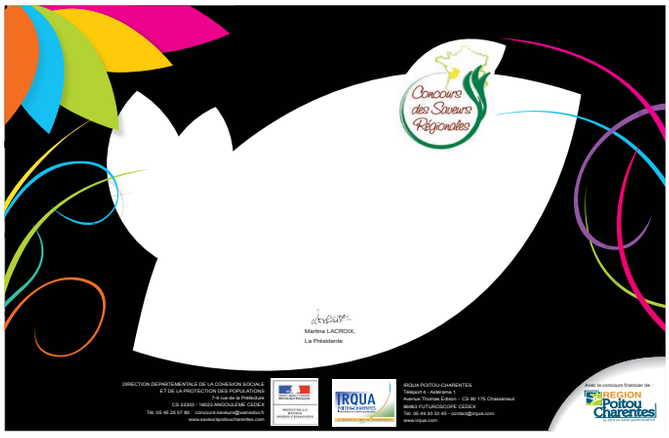
Les récompenses

Des « Saveurs » récompensant les produits...

Les lauréats pourront apposer le macaron «Saveur d'Or », « Saveur d'Argent » et/ou « Saveur de Bronze» sur chacun de leurs produits primés.

Des diplômes pour récompenser les lauréats…

Chaque viticulteur et producteur de fromages fermiers recevra un diplôme A4 pour affficher ses excellents résultats à ce Concours.
Ce diplôme leur permettra de valoriser leurs produits durant l'été sur les marchés, dans leurs exploitations...



Les partenaires

Son organisation est assurée par :
* les Services Vétérinaires de la Charente,
* l'Institut Régional de la QUalité Agroalimentaire (IRQUA),
* la Fédération REgionale des SYndicats CAprins,
* le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais,
* le Syndicat de défense des Vins du Haut-Poitou,
* le Syndicat des coteaux du Thouet,
* l'Association des Producteurs des Vins de Saumur de la Vienne.

Financé par :

- la Région Poitou-Charentes
- les 4 Conseils Généraux : Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et Vienne
- la Fondation Xavier BERNARD

RésALIS
Réseau pour une Alimentation Locale Innovante et Solidaire

Cette année le Concours a lieu en Deux-Sèvres, focus sur le Conseil général des Deux-Sèvres !

Bien dans nos assiettes avec Résalis !

Afin de faciliter l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective, le Conseil général a initié Résalis, Réseau pour une Alimentation Locale, Innovante et Solidaire, qui associe des producteurs locaux partageant les mêmes exigences de qualité, des transporteurs, des transformateurs d'aliments, des cuisiniers. Il s'agit de permettre aux Deux-Sévriens de manger local et de saison au sein des structures collectives qu'ils fréquentent. Promouvoir les circuits courts, c'est encourager la
qualité alimentaire et améliorer la santé publique, favoriser l'économie locale et créer des emplois non délocalisables. C'est préserver l'environnement, réduire les déchets, les coûts de transport et permettre aux producteurs d'être rémunérés de façon plusjuste.

Plus d'infos sur : http://www.resalis.com/