



Compte-rendu du 46^{ème} Concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine Section des Fromages de chèvre fermiers, au lait cru et AOP et produits à base de viande caprine

Date et lieu : le jeudi 15 juin 2023 – au Château de la Mercerie à Magnac-Lavalette-Villars (16). L'organisation de ce concours bénéficie du soutien financier de la Région Nouvelle-Aquitaine et du Département de Charente.



Organisation : Cette 46^{ème} édition Régional de Fromages de Chèvre Fermiers, au lait cru et AOP et produits à base de viande caprine est coorganisée par la Fédération Régionale Caprine (FRCAP) et l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA) afin de mettre en commun leurs énergies et compétences.

Ce Concours est ouvert aux producteurs fromagers fermiers de toute la Nouvelle-Aquitaine et Vendée, à tous les fabricants de l'AOP Chabichou du Poitou, de Mothais sur feuille (en demande de reconnaissance AOP), au Cabécou du Périgord, à la Feuille du Limousin et à la Tome fermière du Limousin. Les produits fermiers réalisés à base de viande de chèvre (Rillettes, pâté et saucisson sec) sont également représentés.

Nombre de participants fromagers et de produits : record battu cette année avec 233 produits présentés par 53 fromageries, qu'elles soient fermières ou artisanales (pour les AOP).

Nombre de jury et profils : les 90 jurés sont répartis en trois catégories de jurys : professionnels du goût (restaurateurs, fromagers – crémiers, etc.), techniciens fromagers et consommateurs (dont 14 étudiants du BPREA d'Ahun). Les échanges entre ces différents jurys ont amené aux notes finales et à l'attribution des médailles selon la répartition suivante :

| Note | Médailles |
|----------------|------------------|
| Entre 12 et 14 | Saveur de Bronze |
| Entre 14 et 16 | Saveur d'Argent |
| A partir de 16 | Saveur d'Or |

Aussi, afin de respecter les règles de concours officiels et pour être gage de crédibilité, 1/3 maximum des produits présentés sont susceptibles de recevoir une médaille.

Communication – promotion : les producteurs participants au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine pourront bénéficier des avantages de promotion et de communication de l'AANA : diplôme, suivi presse régionale, possibilité pour les lauréats d'apposer le macaron de l'année sur les produits médaillés, insertion dans le Guide des lauréats distribués auprès d'offices de Tourisme, crémiers, cavistes, restaurants, épiceries fines...etc.

Les résultats du concours :

En 2023, on compte 77 Médailles : 21 médailles d'Or
34 médailles d'Argent
22 médailles de Bronze

Et le palmarès, aux pages suivantes :