

Poitiers, le 3 novembre 2020



### Six lauréats de la Vienne pour le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

*Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les meilleurs produits et recettes de la région Nouvelle-Aquitaine. C'est le premier concours de Nouvelle-Aquitaine et le deuxième concours de France après le Concours Général Agricole en nombre de catégories ouvertes. Son objectif premier est de faire reconnaître la qualité des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire. La dernière session, le 29 octobre, a récompensé six producteurs de la Vienne.*

#### 28 catégories de produits

Lancé en 1981 par les services vétérinaires de la région, le premier concours était uniquement ouvert aux produits laitiers. Aujourd'hui, le concours est ouvert à 28 catégories de produits dont la charcuterie, spécialités salées et sucrées, boulangerie-pâtisserie, produits du canard et volailles, huiles de noix, huîtres, plats cuisinés, produits laitiers, fromages de chèvre fermiers, chocolats, confitures, jus de fruits, miels, cognac, pineau...

Selon leur qualité, les produits sélectionnés se voient attribuer une Saveur d'or, d'argent, de bronze ou une Mention spéciale du Jury.

#### Trois sessions

Plusieurs sessions ont lieu selon les produits en lice. La première session s'est tenue, le 3 octobre, à Agen, pour les bières artisanales, les produits du canard et volaille, les spécialités Lot-et-Garonnaises, les saveurs à découvrir et les vins du Sud-Ouest.

La deuxième session a eu lieu à Saintes, le jeudi 29 octobre. Plus de 90 médailles ont alors été décernées dans les catégories boulangerie, charcuterie, spécialités salées/sucrées du Poitou-Charentes, beurre, crème, fromages (hors chèvre fermier), huîtres, pineau des Charentes AOP, cognac AOP et vins Charentais IGP.

La troisième session qui devait départager, le 13 novembre prochain à Sarran, les miels, jus de fruits, confitures, produits dérivés de la ruche et spécialités corréziennes sucrées et salées, est reportée à une date ultérieure en raison de la crise sanitaire.

## Les médaillés 2020 de la Vienne

### **Catégorie produits de charcuterie**

Saveur d'or - Andouillette de la SARL Le farci Poitevin à Sommières-du-Clain

Saveur d'argent - Rillette de porc de l'EURL Au boudin campagnard à Senillé

### **Catégorie boulangerie**

Saveur d'argent - Pain de tradition française de la boulangerie La Traditionnelle à Vouneuil-sous-Biard

Saveur de bronze - Brioche au beurre AOP de la boulangerie La Traditionnelle à Vouneuil-sous-Biard

### **Catégorie spécialités sucrées**

Saveur de bronze - Macaron de la Biscuiterie Augereau à Saint-Benoît

Saveur de bronze - Broyé du Poitou de la Biscuiterie Augereau à Saint-Benoît

### **Catégorie fromage mi-chèvre**

Saveur d'or - Mi-chèvre de l'EURIAL à Dangé-Saint-Romain

### **Catégorie fromage de vache**

Saveur de bronze - Camembert de l'EURIAL à Dangé-Saint-Romain

### **Catégorie saveurs à découvrir**

Mention spéciale du jury - Terrine de foies de volaille, sel et maceron de l'île de Ré de La maison Clochard à Sanxay

Mention spéciale du jury - Terrine de campagne fumée de La maison Clochard à Sanxay

Mention spéciale du jury - Terrine de printemps à l'ail vert de La maison Clochard à Sanxay

### **Catégorie spécialités salées**

Saveur d'or - Grillon Charentais de la SARL Le farci Poitevin à la Sommières-du-Clain

Saveur d'argent - Grillon Charentais de l'EURL Au boudin campagnard à Senillé

### **Contact presse Département de la Vienne**

Karine DUFOUR - [kdufour@departement86.fr](mailto:kdufour@departement86.fr) - 05 49 55 66 73 / 06 07 24 02 19