

Saveur | Limousin : Dix-neuf produits médaillés au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine



Les quatorze lauréats de la session limousine du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ont été récompensés, le 31 janvier, à l'Hôtel de Ville de Limoges pour les meilleurs produits et recettes de Nouvelle-Aquitaine. La 4ème session de ce concours avait été organisée le 19 septembre, la veille de l'événement gastronomique « Toques et Porcelaine ». Dix-neuf produits ont ainsi été primés.

Classé premier Concours de Nouvelle-Aquitaine et deuxième en France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories de produits jugés, en l'occurrence vingt-huit en 2019, cette édition de Saveurs Nouvelle-Aquitaine a permis de déguster 1061 produits grâce à un jury de 550 consommateurs bénévoles. Ainsi, 464 producteurs ont participé pour un total de 297 produits médaillés soit 191 lauréats, certains étant primés pour plusieurs produits.

Son objectif est de faire reconnaître la qualité des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire de la région. Plébiscité par les professionnels, les participants peuvent bénéficier d'un avis technique commenté sur leurs produits même s'ils n'ont pas été récompensés. Lancé en 1981 en Poitou-Charentes pour mettre en valeur le beurre, il s'est régionalisé en 1989, s'ouvrant à tous les produits puis s'étendant à la Nouvelle-Aquitaine en 2017.

Une vitrine pour la région

Pour cette première session en Limousin, quatre catégories étaient proposées, les saveurs à découvrir sucrées salées, les jus de fruits, les confitures et les produits de la ruche. Dix-neuf produits ont été médaillés sur les 170 présentés, soit quatorze lauréats, dont six en Haute-Vienne, quatre en Creuse et en Corrèze. « La Nouvelle-Aquitaine est la première région française pour les produits agricoles et alimentaires signale Emmanuel Rabaud, vice-président de l'AANA, l'enjeu est d'augmenter leur nombre d'où cette 4ème session en Limousin afin de bien représenter notre région au niveau national, en particulier lors du Concours Général Agricole qui se déroulera durant le Salon International de l'Agriculture. » Depuis trois ans, les lauréats producteurs de Pineau des Charentes, d'huîtres Marennes Oléron et le Cognac y accèdent même de manière privilégiée.

En Limousin, les apiculteurs se sont distingués avec de nombreux lauréats, de même que les producteurs du

fromage de chèvre fermier « La Feuille du Limousin ». Les médailles ont récompensé les produits de Armando Filipe (miel polyfloral), le GAEC Ferme du Puy de l'Aiguille (fromage feuille du Limousin), la Combe de Job (produits canard et volaille), le GAEC des Gourmandises (miel polyfloral), La Ferme des trois petits cochons (charcuterie), l'EARL Poutard (feuille Limousin), Le Rucher creusois (produits sucrés et miels), le GAEC Lou Sendarou (feuille Limousin), la Laiterie les Fayes (crème pasteurisée maturée, fromage frais 82% d'eau pasteurisée), Abeilles & miellées en Limousin (miel montagne et polyfloral), Ferme de Vaubourdolle (feuille Limousin), Rucher de Vignerie (miel polyfloral), Jean-Pierre Jeandeaudeau (miel montagne et de bourdaine), GAEC de Quinsac (confitures pomme poire châtaigne).

Chiffre d'affaires dopé par les ventes

Ces médailles boostent leur chiffre d'affaires en séduisant de plus en plus de consommateurs. « Ce concours est un véritable outil commercial pour les lauréats avec parfois plus de 30% de chiffres d'affaires sur un produit médaillé constate Anne Palczewski, directrice de l'AANA, mais c'est aussi un laboratoire marketing pour tester des produits. Enfin, c'est un outil pour consommer local alors que les consommateurs recherchent de plus en plus la qualité à côté de chez eux. »

Fondée en 1942, la Laiterie des Fayes (35 salariés) ne s'y est pas trompée en ouvrant son magasin « La vie chantilly » dans son usine située à Isle. Elle a remporté deux médailles pour sa crème fraîche épaisse bio et son fromage à 40%. « Nous sommes des compétiteurs, c'est pourquoi nous avons présenté deux produits, cela permet de se confronter aux consommateurs, de savoir s'ils aiment ou pas, commente Johnny Grippe, responsable commercial. Notre crème fraîche est sortie voilà six mois tandis que le fromage blanc est un produit historique médaillé d'argent au Concours Général Agricole. » L'entreprise qui commercialise 25 produits sans conservateurs ni additifs sera à nouveau en lice au Salon de l'Agriculture de Paris. « Ces médailles sont avant tout une reconnaissance sur la Nouvelle-Aquitaine mais nous ne pensons pas vendre 30% de plus. » Quelques 4 500 tonnes de produits finis sortent de l'usine chaque année nécessitant douze millions de litres de lait collectés 60 km autour de l'usine.

Apiculteur professionnel depuis huit ans à Sauviat-sur-Vige, Jean-Pierre Jeandeaudeau rafle des médailles depuis quatre ans avec ses miels de montagne et de bourdaine. « Ce concours est intéressant, les clients sont sensibles à ces deux médailles d'or et d'argent et les ventes doublent bien que je n'augmente pas mes prix. » Ses 225 ruches, dont la moitié sont installées près du lac de Vassivière, produisent quatre tonnes de miel par an. Il élève ses reines pour les renouveler tous les trois ans afin de maintenir sa production. En 2021, il participera pour la première fois au Concours Général Agricole.

Corinne Merigaud

Crédit Photo : Corinne Méri-gaud

Publié sur aqui.fr le 03/02/2020

[Url de cet article](#)