

# La GAZETTE

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



LETTRE D'INFORMATION DE L'AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE N° 4 - PRINTEMPS 2024



## AA LA UNE

**La 60<sup>e</sup> édition du Salon International de l'Agriculture 2024 de Paris vient de fermer ses portes dans un contexte particulièrement marqué par les préoccupations croissantes des agriculteurs.**

Consciente des difficultés auxquelles le monde agricole doit faire face, la Région Nouvelle-Aquitaine, grande région agricole, agit pour soutenir et renforcer ses

initiatives, notamment à travers le Pacte Alimentaire.

Structuré autour de cinq axes stratégiques, il aborde les défis

rencontrés par les producteurs à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de l'élevage à la distribution en passant par l'abattage et la négociation des prix. Il favorise l'émergence d'initiatives locales axées sur l'alimentation, investit dans la restauration collective et sensibilise les acteurs de demain à travers des programmes de formation.

Bien entendu, toutes ces initiatives reposent sur un travail de

sensibilisation visant à informer et à éduquer l'ensemble des parties prenantes, des consommateurs aux producteurs, sur l'importance d'une alimentation saine, de qualité et locale, accessible à tous.

**Jean-Pierre RAYNAUD,**  
Vice-Président de la Région Nouvelle-Aquitaine, en charge de l'Agriculture, Président de l'AANA.

## AA VOTRE DISPOSITION

### LE PACTE ALIMENTAIRE

Le Pacte Alimentaire illustre l'engagement de la Région Nouvelle-Aquitaine pour une alimentation de qualité et durable. Pour atteindre d'ici 2025 les ambitions définies, un plan d'actions est déployé :

1 : Favoriser les circuits de proximité et la vente directe. La Région soutient les investissements portés par les producteurs, et l'animation des réseaux;

2 : La Région soutient les Démarches alimentaires de territoire, les investissements collectifs concourant à la production locale, et cela afin de développer et structurer les filières locales alimentaires;

3 : La Région encourage la structuration de l'offre régionale, dans la restauration collective, la grande et moyenne surface, la restauration commerciale;

4 : Éveiller, informer et former les acteurs et consommateurs, à travers la promotion des produits régionaux et notamment les produits sous signes officiels de qualité (SIQO), paraît essentiel à mettre en œuvre par la Région et l'AANA;

5 : La Région se mobilise pour soutenir les structures d'aide alimentaires, lutter contre la précarité des étudiants, pour permettre à tous de mieux manger et d'avoir accès à une alimentation saine, de qualité, durable et locale.

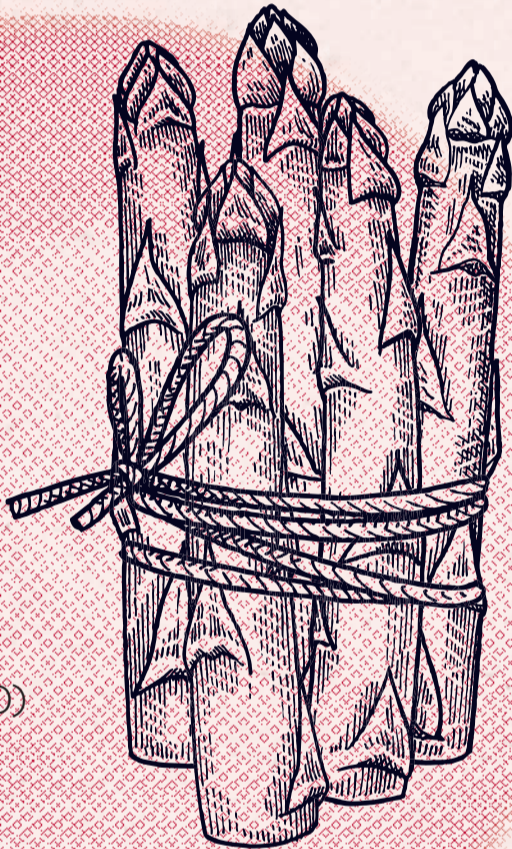
Pour en savoir plus :



# 311

c'est le nouveau nombre\* de produits sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en Nouvelle-Aquitaine

\* comptabilisant les IGP en cours d'enregistrement européen pour le Confit d'Oie du Sud-Ouest, le Foie gras d'Oie du Sud-Ouest, l'Oie du Sud-Ouest, le Miel des Landes, et le Caviar d'Aquitaine (ces deux derniers sont sous Protection Nationale Transitoire). L'AOC Mothais sur feuille est en cours d'enregistrement au Journal Officiel RF suite à la validation de son cahier des charges par le Comité National INAO compétent.



## AA ACTUALITÉS

### LA BONNE NOUVELLE

Dans le cadre du projet Castana, la filière Châtaigne vient de constituer son cluster européen, dont le siège se trouve à Bruxelles. Il est composé de producteurs de châtaignes de l'Autriche, l'Espagne, l'Italie et le Portugal, aux côtés de la France. La filière française a obtenu une aide de 5 millions d'euros (dont la signature avec le ministère de l'Agriculture a eu lieu le 27 février lors du Salon International de l'Agriculture de Paris).

### LES AFTERWORKS DE LA CITÉ DU VIN

Initié en 2022, l'AANA et la Cité du Vin renouvellent leur partenariat pour des "afterworks" aux saveurs de Nouvelle-Aquitaine. Ces ateliers de dégustations avec des accords mets néo-aquitains et vins sont une occasion pour les entreprises

agroalimentaires de la région de valoriser leurs produits dans un lieu exceptionnel, auprès d'un public ciblé.

Pour plus d'informations : [l.juge@aana.fr](mailto:l.juge@aana.fr)

### ON FAIT LE BILAN !

Le lancement de la campagne de communication collective autour des produits de Nouvelle-Aquitaine pour l'année 2024 est imminent. En 2023, 30 produits régionaux ont été valorisés à travers un mix média et 4 campagnes saisonnières. En parallèle, une campagne fil rouge a été déployée en digital tout au long de l'année. Le résultat global atteint les 88 millions de vues de ces magnifiques visuels qui mettent en lumière nos bons produits.

### 4 NOUVEAUX PROJETS EUROPÉENS DÉPOSÉS

Début mars, l'AANA a déposé 4 nouveaux dossiers dans le cadre d'Erasmus + : If Inclusive Fair (coopération entre 7 salons agricoles européens pour en faire des espaces axés sur la recherche d'emploi et la formation), AQEEP (Agneau de Qualité Environnement Européen Préservé), Alimentation Durable (pour former les jeunes cuisiniers de demain) et Distiller Innover (coopération entre lycées européens dans le domaine de la viticulture et des plantes aromatiques et médicinales). Réponses prévues à partir de mi-juillet 2024.

Pour plus d'informations : [a.soulard@aana.fr](mailto:a.soulard@aana.fr)

## AA NOTER

### Le Pacte Alimentaire en chiffres



**647 projets**

d'investissements portés par les agriculteurs soutenus par la Région

**50 M d'€** d'aides aux investissements\*



**3 M d'€** par an investis pour équiper les cuisines des lycées

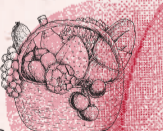
**22 projets**

de coopération et de développement de circuits alimentaires locaux\*\*



**53 contrats** signés entre la Région et les Territoires sur toute la Nouvelle-Aquitaine\*\*\*

**12 M d'€** dédiés à la valorisation des produits régionaux\*\*\*\*



\*mobilisé par la Région Nouvelle-Aquitaine pour soutenir les outils de production et de commercialisation.

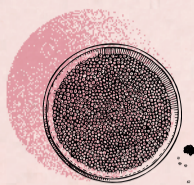
\*\* soutenus par la Région pour 1 million d'€

\*\*\* intégrant les enjeux d'une agriculture de proximité et d'une alimentation locale

\*\*\*\* mobilisés par la Région Nouvelle-Aquitaine et via des fonds européens



# LAA FILIÈRE



## CAVIAR D'AQUITAINE

L'Association Caviar d'Aquitaine existe depuis 2013. Elle contribue à la mise en valeur du Caviar d'Aquitaine suivant le règlement d'usage de la **marque collective «Caviar d'Aquitaine»** et le **cahier des charges de la future Indication Géographique Protégée (IGP)**.

Historiquement, la plupart des éleveurs aquitains d'esturgeons ont été pionniers dans l'élevage de ce poisson. Ils ont par conséquent toute légitimité à **revendiquer un savoir-faire lié à la production d'un caviar de grande qualité issu d'aquaculture**. La filière maîtrise tout le cycle de production du produit depuis l'œuf (reproduction) jusqu'à l'œuf (caviar). Son souhait est donc de valoriser ce savoir-faire dont l'éthique se traduit par le respect de l'environnement, des poissons et des consommateurs et ce dans la plus haute tradition de production artisanale du caviar. L'obtention d'une IGP est une démarche longue mais la concurrence étrangère

importante impose aujourd'hui d'être réactif et de forger sa force sur ses différences, Surtout quand celles-ci sont qualitatives et éthiques. **En cours d'enregistrement européen, le Caviar d'Aquitaine bénéficie d'une protection nationale transitoire du nom**. Cela garantit aux consommateurs que les structures commercialisant du caviar d'Aquitaine respectent déjà le cahier des charges de la future IGP.

Plus d'informations : [contact@pisciculteursdefrance.org](mailto:contact@pisciculteursdefrance.org)



## SEL DE L'ÎLE DE RÉ ET FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

Le Sel de l'Île de Ré et la Fleur de sel de l'Île de Ré ont été reconnus le 17 novembre 2023 par une IGP (Indication Géographique Protégée), au terme de 14 ans de procédure.

Pour l'Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré (APSIR) qui a porté cette demande de reconnaissance, accompagnée toutes ses années par l'AANA, la fierté prime. Tout d'abord, la fierté face à l'enthousiasme que suscite cette annonce d'IGP. La fierté aussi de

la reconnaissance de cet héritage fait de gestes répétés depuis 10 siècles et de vieux outils en bois. La fierté de graver dans les textes, la récolte manuelle de la fleur de sel à la surface de la saumure, unique méthode pour s'assurer de son cristal en pyramide inversé, léger et friable.

Cette longue instruction s'explique par la **volonté d'inclure la filière salicole de l'Île de Ré dans toute sa diversité**, y compris les plus petits producteurs mais aussi par le souci de faire un cahier des charges qui reflète ces pratiques sans créer de norme artificielle. Car il ne faut pas oublier que la Fleur de Sel de l'Île de Ré est un cristal de granulométrie hétérogène ! En fonction de la météo du jour de récolte, il est plus ou moins fin et sa blancheur se teinte de variations roses à jaunes...

Plus d'informations : [sel-ile-de-re@orange.fr](mailto:sel-ile-de-re@orange.fr)



## AAGENDA

**17-19 MARS**

Salon "Tavola", Courtrai (Belgique)

**20-22 MARS**

Salon Tang Jiu Hui, Chengdu (Chine)

**23-25 AVRIL**

Salon Sea Food, Barcelone (Espagne)

**23-26 AVRIL**

Salon Food Hotel Asia, Singapour

**18-26 MAI**

Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux

**21-23 MAI**

Salon Saudi Food Show, Riyhad (Arabie Saoudite)

**28-30 MAI**

Salon Vinexpo Asia, Hong Kong

**6 JUIN**

Assemblée Générale de l'AANA

**13-16 JUIN**

Lyon Street Food Festival

**20 JUIN**

Session de dégustation, Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (17)

**23-25 JUIN**

Salon Summer Fancy Food Show, New-York (USA)

**23-25 JUIN**

Salon Vinexpo America, New-York (USA)

**27-30 JUIN**

Bordeaux Fête le Vin

Imprimé par SIPAP OUDIN (86) sur du Nautilus Classic recyclé naturel avec des encres bio



COLAAB

# Team 360 Export

C'est LE programme qui booste l'export des entreprises régionales. L'objectif : leur offrir la possibilité de définir une stratégie de développement à l'international, d'explorer de nouveaux marchés et de s'implanter à l'étranger. Pour cela, il fallait une "team" à la hauteur de la mission qui compte maintenant 10 membres : la Région Nouvelle-Aquitaine, Business France, CCI International Nouvelle-Aquitaine, Bpifrance et les Douanes, l'Inpi, les Conseillers du Commerce Extérieur, les Opérateurs Spécialisés du Commerce International, Interco et l'AANA. Plus d'informations :



**VOUS** êtes une entreprise de l'agroalimentaire ?  
Vous souhaitez un tremplin pour votre dernière innovation produit ?



**Participez à So Innovation** et bénéficiez d'une visibilité à travers 2 événements phares de l'agroalimentaire en 2024 : les Journées Alimentation Santé de La Rochelle et le SIAL Paris

Inscription gratuite en ligne



Organisé par

Vous avez des infos à faire paraître dans la prochaine GAAzette ? [contact@lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr](mailto:contact@lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr)

## REMARQUABLE

**+ de 1700M<sup>2</sup>**

dédiés à la Nouvelle-Aquitaine au Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA) 2024



**+ de 120**

artisans, producteurs néo-aquitains sur le Hall 3 du SIA 2024

**1ÈRE RÉGION**

en nombre de médailles (304) pour les produits au Concours Général Agricole 2024



**+ de 600 000**

visiteurs lors du SIA du 24 février au 3 mars 2024

CONTACTS

AANA - 6, Parvis de Chartrons - Cité Mondiale 33000 Bordeaux  
[www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)  
[www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr)

La Gaazette est éditée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine. Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (Loi du 11 mars 1957, art. 40 et 41 et Code pénal art.425).