



6 mai 2024

Les produits & saveurs de Nouvelle-Aquitaine vous donnent rendez-vous du 18 au 26 mai 2024, au Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine.

Parc des Expositions – Bordeaux

Les produits de Nouvelle-Aquitaine, stars de l'espace « Gastronomie & Vins »

La Nouvelle-Aquitaine est une grande région agricole et possède de nombreux produits de qualité. Elle comptabilise plus de 300 produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

Ces différentes productions régionales arborent fièrement des macarons bleu, rouge et jaune qui symbolisent les Appellations d'Origine Protégée ou Contrôlée (AOP ou AOC), Indications Géographiques Protégées (IGP) et Label Rouge. Mais les consommateurs les connaissent-ils tous ? Savent-ils comment ces saveurs sont produites ?

C'est pour cela que plusieurs filières agroalimentaires et viticoles investissent l'espace « Gastronomie & Vins », supervisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA).

Cet espace de 210m² est articulé autour de 3 pôles :

- la Cuisine pour découvrir, échanger avec des chefs et producteurs
- le Comptoir des Viandes en partenariat avec [Interbev Nouvelle-Aquitaine et Les Viandes Limousines](#)
- et le Comptoir des Vins en collaboration avec le [Concours de Bordeaux-Vins de Nouvelle-Aquitaine](#).

VENEZ À LA RENCONTRE DES FILIÈRES DE NOUVELLE-AQUITAINE ET DÉGUSTER DE BONS PRODUITS RÉGIONAUX :

- *Poisson de rivière*
- *Asperges du Blayais IGP*
- *Huîtres Arcachon – Cap-Ferret*
- *Les produits landais (Asperges des Sables des Landes IGP et Label Rouge, Floc de Gascogne AOP, Volailles fermières des Landes Label Rouge...)*
- *Chanvre de Nouvelle-Aquitaine*
- *Les fruits & légumes de saison*
- *Fraise Label Rouge*
- *Tomate Label Rouge*
- *Les Viandes limousines*
- *Bœuf de Bazas*
- *Les filières ovines régionales...*



Recette d'huître réalisée en 2023 dans le cadre du Salon ©DR/AANA

Des recettes en live tous les jours

Sur l'espace cuisine, 3 chefs se relaieront pendant les 9 jours de salon : [Thibaud Piroux](#), originaire de la Vienne, Kévin Roman qui officie du côté de Limoges & [Chef Jésus](#), notamment connu sur les ondes de France Bleu Gironde.

Leur défi commun : proposer au public présent sur l'espace 5 recettes par jour qui subliment les produits régionaux, rapides et faciles à reproduire chez soi.

Du lundi 20 au vendredi 24 mai, de 10 h à 11h, les chefs cuisineront à 4 mains, avec Chef Jésus pour l'émission « Bienvenue chez vous » de France Bleu Gironde, retransmise en direct depuis l'espace « Gastronomie & Vins ».

Des dégustations de vins en continu

Tous les jours, le Comptoir des Vins proposera une dégustation de vins médaillés du Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine. Les visiteurs auront plaisir à découvrir les nombreuses appellations de la région et à échanger avec l'équipe organisatrice du Concours. Ponctuellement, sur toute la durée du Salon, le public pourra profiter d'animations œnologiques. Un moment convivial à partager en famille ou entre amis.

Le retour du Challenge « Manger ou Mieux Manger »

Lancé par l'AANA pour la 1^{ère} fois sur le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine en 2023, le jeu de piste des produits de Nouvelle-Aquitaine revient.

Ce jeu dure une quinzaine de minutes. Équipés de téléphones spécifiques fournis, les joueurs -solos ou en équipe- devront répondre à des questions et des énigmes sur les saveurs régionales, en gravitant autour de l'espace « Gastronomie & Vins ». Une manière ludique d'en apprendre plus sur les produits de notre région et les fameux SIQO.

De nombreux lots attendent les participants et chaque « meilleures équipes de chaque jour ».

Découvrir des saveurs, échanger avec des producteurs, déguster des vins médaillés, jouer autour des produits de Nouvelle-Aquitaine... Venez nous rendre visite sur l'espace « Gastronomie & Vins », Hall4 du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine.



Le Comptoir des Vins sur l'espace « Gastronomie & Vins » ©DR/AANA



**MANGER
OU mieux
MANGER**

Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

m.darribere@aana.fr

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.