

25 septembre 2025

Une première participation qui a du goût : l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) et 3 filières régionales investissent le Salon du Bon avec EuroFoodArt

Salon du Bon - 18 au 20 octobre 2025 - Grande Halle de la Villette, Paris 19^e

*Temps fort dédié aux professionnels et ouverts à la presse le lundi 20 octobre
(merci de nous contacter si vous souhaitez y assister)*

5 produits néo-aquitains au Salon du Bon

Le salon du Bon, co-créé par le chef étoilé Thierry Marx, a pour vocation de mettre en lumière des produits artisanaux de qualité, issus de terroirs d'exception. Cet événement réunit producteurs, distributeurs et chefs autour d'une ambition commune : valoriser les filières artisanales, promouvoir l'accès à une alimentation de qualité pour tous, transmettre les savoir-faire.

Du 18 au 20 octobre 2025, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) participera pour la première fois au Salon du Bon à Paris, dans le cadre du programme EuroFoodArto-financé par l'Union Européenne L'Excellence Européenne est un Art, mené avec son homologue wallon [APAQ-W](#).

Ce programme de valorisation s'attache à faire découvrir les produits sous signes européen de qualité (Indication Géographique Protégée et Appellation d'Origine Protégée) à travers des expériences culinaires engageantes, pédagogiques et immersives.

Un rendez-vous stratégique pour faire rayonner les filières de qualité de Nouvelle-Aquitaine, avec 5 produits à l'honneur : les [Viandes Limousines](#) avec le Veau du Limousin IGP, l'Agneau du Limousin IGP, le Porc du Limousin IGP, [l'Agneau de lait des Pyrénées](#) IGP et [l'Armagnac](#) IG.

EuroFoodArt : valoriser l'excellence

"L'Excellence européenne est un art." C'est sur cette conviction que repose EuroFoodArt, campagne de communication cofinancée par l'Union européenne et coordonnée par l'AANA et son homologue wallon.

LE SALON DU BON EN CHIFFRES



2^e édition



3 jours d'événement
(18 au 20 octobre 2025)



Entre 10 000 et
15 000 visiteurs
attendus



70 % de visiteurs
professionnels /
30 % de particuliers



8 500 visiteurs
en 2024 (1^{ère} édition)

Objectif : valoriser 17 produits régionaux issus de Nouvelle-Aquitaine et de Wallonie, tous reconnus par des labels officiels AOP ou IGP, garants d'une origine, d'une qualité et d'un savoir-faire authentique.

Pour le chef étoilé Guillaume Sanchez, ambassadeur de la Nouvelle-Aquitaine sur le projet : « La mise en avant des produits français de qualité a toujours fait partie de mon ADN. Si aujourd'hui le chef peut avoir un rôle à jouer en termes



d'influence, c'est évidemment sur le fait de pouvoir faire vivre et connaître les personnes qui cherchent à produire plus proche, plus propre, et plus sain. Ces produits sont aujourd'hui d'une importance fondamentale. Dans un monde où le client est toujours celui à qui l'on se permet de vendre n'importe quoi sous n'importe quel nom, ces appellations IGP, AOC, AOP sont là pour ramener de la transparence à la consommation. C'est aussi une mise en avant incroyable pour ceux qui les obtiennent, souvent, contre vents et marées. »

Démonstrations culinaires, ateliers mixologie... Un programme riche en découvertes et en saveurs

Sur le stand B22, l'AANA proposera pendant trois jours un programme d'animations rythmé et sensoriel autour des produits de la campagne EuroFoodArt :

- **Démonstrations culinaires** : 4 sessions quotidiennes pour explorer toutes les subtilités des viandes IGP.
- **Ateliers de mixologie** : 2 sessions par jour animées par le mixologue Cédric Moreau autour de l'Armagnac et de cocktails créatifs.
- **Animation pédagogique** : Cyril Daviez, journaliste et chroniqueur culinaire, animera le stand en valorisant les savoir-faire des producteurs.
- **Temps fort dédié aux professionnels** (lundi 20 octobre) : rencontres et dégustations professionnelles, ouvertes à la presse (merci de nous contacter si vous souhaitez y assister).

Rendez-vous au stand B22 de l'AANA du 18 au 20 octobre à la Grande Halle de la Villette (Paris, 19^e).

Pour en savoir plus sur la campagne EuroFoodArt : <https://fr.eurofoodart.eu/>



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : lab-alimentation-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) fédère les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la viticulture et des filières maritimes de la première région agricole de France et d'Europe.

Ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain.

Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

En savoir plus : www.aana.fr - [Fiche d'identité de l'AANA](#)

