



18 novembre 2025

**Circuits courts, innovations régionales et cuisine en live...
Les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine font le show à Exp'Hôtel 2025,
avec la cheffe Margaux ELIE en invitée d'honneur**

Loc'Halles-Exp'Hôtel Bordeaux – du 23 au 25 novembre 2025 – Parc des Expositions, Bordeaux

Du 23 au 25 novembre 2025, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) installe la **3^e édition des Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine** au Parc des Expositions de Bordeaux, à l'occasion du salon Exp'Hôtel.

Vitrine collective de l'alimentation régionale, les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine **réunissent 26 exposants néo-aquitains**. L'objectif : valoriser **l'excellence des productions locales**, favoriser le **sourcing en circuit court** auprès des professionnels du CHR et leur permettre de construire un **approvisionnement de proximité fiable, durable et différenciant**.

Temps fort de cette édition : la présence exceptionnelle de **Margaux ELIE**, cheffe charentaise de l'Auberge du Boisé et candidate remarquée de l'émission **TOP CHEF 2025**, qui viendra sublimer les produits régionaux lors d'un **cooking show inédit**.

Sourcez local, sourcez engagé !

Face à des attentes croissantes en matière d'alimentation durable et de transparence, le sourcing de proximité devient un levier stratégique pour les professionnels de la restauration. Mais dans une région aussi vaste que la Nouvelle-Aquitaine, identifier les bons producteurs peut s'avérer complexe.

C'est pourquoi l'AANA installe les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine à Exp'hôtel, au sein du *Village des savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine* : un espace conçu pour faciliter les rencontres entre producteurs locaux et acheteurs du secteur de la restauration.

L'opération porte une ambition claire : **faciliter le lien direct entre producteurs et restaurateurs, en cohérence avec les objectifs du Pacte Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine**. Qualité, proximité, circuits courts et souveraineté alimentaire sont au cœur de cette action qui favorise des relations d'affaires ancrées dans le territoire.

26 exposants mobilisés autour de l'innovation et du goût

Producteurs, artisans et entreprises régionales porteront les couleurs de la Nouvelle-Aquitaine tout au long des 3 jours du salon (détail en annexe).

"Participer en collectif avec l'AANA est une véritable force : cela nous permet de mutualiser les énergies, de bénéficier d'une belle dynamique de communication, et de porter ensemble les couleurs d'une Nouvelle-Aquitaine ambitieuse, durable et innovante." – Vignobles Poitevin Lavigne

"Je suis fière de pouvoir valoriser des thés basques, en parfaite adéquation avec les valeurs de l'espace Loc'Halles. Participer avec l'AANA me permet d'ancrer mon activité dans la région et de gagner en visibilité auprès du réseau CHR." – Yolitea

Réemploi, sommellerie du thé, valorisation des ressources locales... autant d'approches complémentaires qui incarnent les **nouveaux visages de l'alimentation régionale**.

Nouveauté 2025 : la marque « Artisans Gourmands » débarque aux Loc'Halles

Pour la première fois, l'AANA s'associe à la **Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine (CMA NA)** pour intégrer au sein des Loc'Halles les **Artisans Gourmands**.

La CMA NA a souhaité mettre en lumière ceux qui, dans les métiers de bouche, incarnent une forme d'excellence artisanale à part entière. Ainsi est née la marque Artisans Gourmands. Cette distinction n'est pas une simple marque apposée sur une vitrine. C'est une reconnaissance accordée à des professionnels qui placent le goût, la qualité, le fait maison, la proximité, la transmission du savoir-faire au cœur de leur pratique.

Cette collaboration permet d'élargir encore la représentation des savoir-faire régionaux, en mettant à l'honneur des professionnels des métiers de bouche engagés pour le goût, la qualité et la transmission.

Un nouveau partenaire

La **Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine (CMA NA)** est un établissement public de proximité au service des 155 000 entreprises artisanales qui façonnent l'économie et l'identité régionale.

Implantée dans les 12 départements de Nouvelle-Aquitaine, elle accompagne les artisans à chaque étape de leur parcours : création, développement, formation, transition écologique, innovation...

Elle pilote également un réseau de 15 centres de formation d'apprentis (CMA Formation) sur tout le territoire.

3 jours de démonstrations culinaires avec les professionnels de demain...

Pour valoriser les produits des exposants et transmettre les savoir-faire, les **élèves des lycées hôteliers de Gascogne (Talence), Flora Tristan (Camblanes-et-Meynac) et Ferrandi Bordeaux** animeront des démonstrations culinaires pendant les 3 jours du salon.

... Et Margaux ELIE, cheffe charentaise et participante à Top Chef 2025 (lundi 24 novembre)

Cette année, l'espace Loc'Halles accueillera également la talentueuse **Margaux ELIE**, cheffe de l'**Auberge du Boisé** à Villebois-Lavalette (16). Participante très remarquée de l'édition 2025 de l'émission **TOP CHEF**, elle incarne une cuisine généreuse, ancrée dans son terroir charentais et nourrie d'influences personnelles. **Lundi 24 novembre, de 12h à 14h**, elle proposera un **cooking show exclusif autour des produits des exposants présents**. À cette occasion, plus d'une centaine de bouchées seront préparées en direct, mises à disposition des visiteurs et commentées au micro, dans un moment convivial et inspirant.

"J'ai hâte de rencontrer les producteurs présents aux Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine, de découvrir leurs produits et de les faire vivre en cuisine, dans l'instant. Ce lien direct entre le produit, le geste et le public est essentiel.

J'ai grandi en Provence avec des parents d'origine poitevine : l'aïoli et le farci poitevin se côtoyaient sur la table familiale. Aujourd'hui, je vis entre la Charente et la Dordogne : je m'imprègne de ce nouveau terroir, je l'écoute, je le cuisine. Je travaille sans menu figé : ce sont les produits que les producteurs m'apportent qui dictent mes recettes." – Margaux ELIE



© Margaux SENLIS

Un moment de partage entre générations, dans l'esprit des valeurs portées par l'AANA : qualité, proximité, goût, transmission.

Rendez-vous du 23 au 25 novembre sur l'espace Loc'Halles du salon Exp'Hôtel à Bordeaux pour découvrir, goûter et rencontrer les talents qui font l'alimentation régionale d'aujourd'hui et de demain.



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

Contact presse

Anne-Laure Guillaume & Marie Lacour-Darribère

07.85.22.25.09 / 06.32.58.73.97

al.guillaume@aana.fr / 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](#)



ANNEXE : Détails des 26 entreprises régionales présentes aux Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine

[ALLIANCE BIO](#) (STAND A0512)
[BIOLOKLOCK CONFITURES](#) (STAND B0504)
[BIO PAYS LANDAIS](#) (STAND B0512)
[BORDEAUX ALTITUDE](#) (STAND B0602)
[CHATEAU VIEUX GEORGET](#) (STAND C0503)
[COOPERATIVE DES SAUNIERS DE L'ILE DE RE](#) (STAND B0511)
[DISTILLERIE DE L'ORT](#) (STAND C0505)
[EPURE, CUISINE & CONDIMENTS](#) (STAND B0603)
[FAMILLE DUCOURT](#) (STAND B0509)
[JEANTICOT](#) (STAND A0602)
[KOKI-UNICOQUE](#) (STAND A0604)
[LAITERIE LES FAYES-FROMACŒUR](#) (STAND B0507)
[L'ESSAIM DE LA REINE](#) (STAND A0510)
[LES NOUVELLES FERMES](#) (STAND C0507)
[LES TONTONS PAPAS](#) (STAND C0605)

[LIN DES PYRENEES](#) (STAND C0509)
[LUCIEN GEORGELIN](#) (STAND C0511)
[MAISON ARGAUD](#) (STAND B0510)
[O'NATUR-TOMATES D'AQUITAINE](#)
(STAND A0506)
[OVIVE RESTAURATION](#) (STAND B0505)
[QUALITE LANDES](#) (STAND C0606)
[SAVEURS MODERNES](#) (STAND B0506)
[SIGNE NOUVELLE-AQUITAINE](#) (STAND
A0508)
[TCHANQUES](#), SAVEURS D'AQUI
(STAND B0601)
VINS DE PESSAC-LEOGNAN (STAND
B0603)
[YOLITEA](#) (STAND C0601)