



31 mars 2026

5 produits IGP* néo-aquitains au cœur du salon du Barbecue

Barbecue Expo – 10-12 avril 2026 – Parc floral de Paris (12^e)

Le barbecue s'impose aujourd'hui comme une **véritable tendance culinaire**, portée par une cuisine conviviale, créative et tournée vers la qualité des produits. Cette cuisson au feu, qui sublime **particulièrement les viandes et les produits de terroir**, trouve un terrain d'expression idéal dans les savoir-faire agricoles européens.

À l'occasion du [Barbecue Expo](#), rendez-vous incontournable qui a réuni plus de 80 000 passionnés depuis 2020, le **programme européen EuroFoodArt met à l'honneur plusieurs produits sous signe de qualité originaires de Nouvelle-Aquitaine** : Veau du Limousin IGP, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin IGP, Agneau de lait des Pyrénées IGP et Armagnac IG.

EuroFoodArt : le programme européen qui valorise les produits sous signe de qualité

« L'Excellence Européenne est un Art », telle est la devise de la campagne EuroFoodArt portée par **Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)** en partenariat avec son homologue wallon [APAQ-W](#), consacrée à la promotion des Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Indications Géographiques Protégées (IGP).

Elle célèbre des produits emblématiques issus d'un savoir-faire reflétant les terroirs uniques de la Nouvelle-Aquitaine et de la Wallonie.

À travers cette campagne, les objectifs principaux sont de :

- **Renforcer la notoriété des labels officiels de qualité AOP et IGP à travers une sélection de 19 produits régionaux issus de Wallonie et de Nouvelle-Aquitaine.**



- **Favoriser une meilleure compréhension des avantages et garanties offerts** par ces labels auprès du grand public.
- **Valoriser les produits en mettant en avant leur qualité gustative, leur authenticité, leur ancrage territorial** ainsi que leur impact positif sur l'environnement.

Le programme **EuroFoodArt** s'inscrit dans l'initiative européenne **"Enjoy, it's from Europe"**, cofinancé par l'Union européenne.

5 produits de Nouvelle-Aquitaine découvrent Barbecue Expo

À l'occasion de ce salon, EuroFoodArt met en lumière 5 produits emblématiques de Nouvelle-Aquitaine, dont les qualités gustatives se prêtent particulièrement à la cuisson au feu, **ainsi qu'un spiritueux emblématique idéal pour ces moments de dégustation**. Tous ces produits sont réunis pour la 1^{ère} fois sur cet événement :

- [Veau du Limousin IGP](#)
- [Agneau du Limousin IGP](#)
- [Porc du Limousin IGP](#)
- [Agneau de lait des Pyrénées IGP](#)
- [Armagnac IG](#)

Issus de territoires et de traditions agricoles reconnus, ces produits incarnent l'excellence des filières régionales et illustrent la diversité des spécialités européennes sous signes de qualité.

Réunies au sein d'un collectif de producteurs engagés, ces filières valorisent des élevages ancrés dans leurs territoires et des pratiques transmises depuis plusieurs générations.

12 cooking shows, 12 ateliers de mixologie, 1 masterclass pour 3 jours d'animations

Pendant toute la durée du salon, le stand EuroFoodArt proposera une invitation à voyager en terre(s) gourmande(s) avec ces produits de terroir. Les visiteurs pourront déguster l'ensemble de ces produits tout au long des 3 jours.



Le cocktail [Paloma](#) à l'Armagnac
©DR/AANA

De plus, chaque jour, rendez-vous pour :

- **4 démonstrations culinaires réalisées par le chef argentin, Fermín Juárez, autour de préparations variées** : carpaccio, chuletas, tartare, kebab, banderías, yakitori...,
- **4 ateliers de mixologie autour de l'Armagnac, animés par Cédric Moreau, mixologue notamment le cocktail Paloma.**

Une **masterclass privée dédiée aux créateurs de contenu**, animée directement par les producteurs, viendra également valoriser les savoir-faire et les spécificités de ces produits IGP*, tout en favorisant la rencontre entre professionnels, créateurs de contenus et filières agricoles

**Rejoignez-nous du 10 au 12 avril 2026
sur le stand [EuroFoodArt](#) – F6
et venez célébrer l'authenticité, le goût
et la convivialité autour du barbecue !**

*Indication Géographique Protégée

Contact presse AANA
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

