



2 juillet 2026

**Débattre, déguster, apprendre à faire soi-même :
au Festival International de Journalisme,
l'AANA transforme l'alimentation en expérience à vivre**

10 au 12 juillet 2026 – Couthures-sur-Garonne (47)

Du 10 au 12 juillet à Couthures-sur-Garonne (47), l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) participe pour la deuxième année consécutive au [Festival International de Journalisme](#) (FIJ).

Conférences, débats à déguster, ateliers pratiques « Apprends-moi à... » et boutique éphémère : durant trois jours, l'AANA invite les festivaliers à **explorer les grands enjeux alimentaires de notre époque** à travers une approche sensible, concrète et conviviale.

L'alimentation, un sujet ancré dans les débats de société et au FIJ

Depuis dix ans, le Festival International de Journalisme (FIJ) réunit journalistes, experts, citoyens et acteurs de terrain pour débattre des grands enjeux qui traversent notre société. Dans un contexte où l'alimentation se situe au croisement des questions climatiques, économiques, sanitaires et culturelles, **l'AANA renouvelle son partenariat avec l'événement afin de contribuer au débat public et de favoriser les échanges** entre producteurs, chercheurs, journalistes et grand public.

L'AANA au FIJ
en chiffres



2^e

participation



2

espaces : La CantiNA et Le Verger



15

filières valorisées



9

« Débats « À déguster » »



7

ateliers « Apprends-moi à... »



4

conférences



10 000

visiteurs en 2025

« L'agriculture, la viticulture et l'alimentation ont toujours été des sujets chers au Festival International de Journalisme », explique Gilles van Kote, président du Festival et directeur délégué du journal Le Monde. « Par sa présence à Couthures-sur-Garonne en tant que partenaire, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine contribue à diversifier les propositions faites aux festivaliers à travers des débats, des ateliers, des rencontres avec des producteurs issus de la Région et des dégustations. Ces expériences, ces découvertes et ces moments de plaisir partagés offrent une respiration bienvenue dans un programme tourné vers une actualité particulièrement pesante ces derniers temps. »

Au-delà des débats, l'AANA propose cette année **une véritable expérience immersive où l'alimentation se découvre, se comprend et se pratique.**

A CantiNA : un lieu débats, rencontres, ateliers autour de l'alimentation régionale

Pendant trois jours, A CantiNA devient le cœur battant du dispositif imaginé par l'AANA. Producteurs, artisans, chercheurs et festivaliers se retrouvent autour d'un même objectif : explorer l'alimentation locale autrement.

Au programme : les **débats « à déguster »**, des **rencontres avec les producteurs**, des **dégustations commentées** et une **boutique éphémère** mettant à l'honneur les produits de Nouvelle-Aquitaine. Vins régionaux, fraise Label Rouge, bières artisanales, Flocc de Gascogne, sauce soja locale et autres spécialités pourront ainsi être découverts et achetés directement auprès des producteurs présents.

À travers ces rendez-vous, **l'AANA valorise une quinzaine de filières régionales** et propose une découverte des produits, de leurs modes de production et des enjeux qui les entourent.



« L'alimentation est un sujet qui nous concerne tous. Derrière chaque produit, il y a des femmes et des hommes, des savoir-faire, des territoires et des choix de société. À travers notre présence au Festival International de Journalisme, nous souhaitons créer des espaces de rencontre et de dialogue entre producteurs, experts, journalistes et citoyens. A CantiNA est née de cette ambition : permettre à chacun de comprendre, goûter et expérimenter l'alimentation sous toutes ses dimensions. » commente Julien Toueille, directeur de l'AANA.

Nouveauté 2026 : 7 ateliers « Apprends-moi à... »

Cette année, l'AANA enrichit sa programmation avec **une série d'ateliers participatifs** à A CantiNA, réunis sous le nom « Apprends-moi à... ».

Conçus comme des moments de transmission et de partage, ces rendez-vous invitent les festivaliers à **renouer avec des savoir-faire du quotidien aux côtés de producteurs et passionnés** : cuisiner les plantes sauvages comestibles, préparer une confiture, conserver ses aliments, réaliser une boisson fermentée, assembler un vin ou encore apprendre à déshabiller un poulet Label Rouge.

Retrouvez-le programme [ici](#).

Au-delà de l'apprentissage pratique, ces ateliers interrogent notre rapport à l'alimentation, à la transmission des savoir-faire et à l'autonomie alimentaire. **Une manière concrète de reconnecter les consommateurs à ce qu'ils mangent et à celles et ceux qui le produisent.**

9 débats « à déguster » pour mettre en lumière les filières d'aujourd'hui et demain

Véritables marqueurs de la programmation de A CantiNA, les débats « à déguster » invitent les festivaliers à **découvrir l'alimentation par les sens autant que par la réflexion**. À travers **neuf rendez-vous mêlant dégustation, échanges et témoignages**, producteurs, experts et visiteurs explorent ensemble **l'histoire, les savoir-faire et les enjeux qui se cachent derrière les produits.**

De « La vérité est dans le vin » à « J'adore les huîtres, on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche », en passant par « Ceci n'est pas un FLOP, c'est du Floc de Gascogne ! », **ces rencontres mettent à l'honneur des productions emblématiques de Nouvelle-Aquitaine** qui participent depuis longtemps à l'identité et à l'attractivité du territoire.



La programmation fait également **la part belle aux nouvelles dynamiques agricoles régionales** avec des sujets consacrés aux **agrumes cultivés en Nouvelle-Aquitaine, aux plantes sauvages comestibles ou encore à la production locale de sauce soja**. Autant d'exemples qui illustrent la capacité d'adaptation, de diversification et d'innovation des filières face aux évolutions climatiques, économiques et sociétales.

Des produits de tradition aux productions émergentes, **les débats « à déguster » racontent une même histoire : celle d'une agriculture régionale vivante, en constante évolution, mais toujours ancrée dans ses territoires et ses savoir-faire.**

Retrouvez-le programme [ici](#).

Le Verger : 4 conférences pour comprendre les mutations agricoles et alimentaires

Sur l'espace Le Verger, les conférences coorganisées par l'AANA prolongeront la réflexion autour des grands sujets qui façonnent notre rapport à l'alimentation.

Animées par le journaliste du Monde Léo Pajon, elles réuniront producteurs, experts, chercheurs et acteurs de terrain autour de **thématiques telles que l'adaptation de l'agriculture au changement climatique, le rôle des influenceurs dans l'univers gastronomique ou encore la désagriculturation.**

Retrouvez-le programme [ici](#).

« Les sujets d'actualité en lien avec nos modes de production et de consommation, notamment dans le

domaine de l'alimentation, ne manquent pas et le partenariat entre l'AANA et le Festival International de Journalisme permet de leur donner toute leur place dans notre programme », poursuit Gilles van Kote.

Durant trois jours, l'AANA fera ainsi de l'alimentation un espace de dialogue, d'expérimentation et de découverte, où le goût devient une porte d'entrée vers les grands enjeux de société.

Journalistes, festivaliers, curieux et professionnels sont invités à rejoindre A CantiNA et Le Verger pour vivre une expérience aussi gourmande qu'inspirante.



VOYAGEZ EN TERRE(S) GOURMANDE(S)

Contact presse

Marie Darribère

06.32.58.73.97

m.darribere@aana.fr

Tous les produits régionaux, reportages et agenda gourmands, recettes et bien plus encore : produits-de-nouvelle-aquitaine.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](#)

