

# La GAAZETTE



LETTRE D'INFORMATION DE L'AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

N° 2 - AUTOMNE 2023



## AA LA UNE

**La cloche a sonné! Cette rentrée 2023 commence sur les chapeaux de roue, le dernier trimestre de l'année est toujours synonyme, pour l'AANA, d'AActions.**

L'été et la trêve des parasols laissent donc place à de nombreux salons et événements, qu'ils soient à destination du grand public ou des professionnels. Nos équipes seront mobilisées sur de nombreux

fronts au niveau local, national et international.

En interne tout d'abord, afin de poursuivre le travail engagé sur notre labellisation RSO et sur la

construction du plan d'action 2024 de l'agence.

Nous serons présents lors de l'évènement phare de la rentrée : la coupe du monde de Rugby. Au cœur de la « fan zone » de Bordeaux, nous valoriserons les produits régionaux afin de ravir les papilles des supporters.

Côté partenaires, ODG, entreprises, ça bouge aussi. Vous trouverez

quelques exemples au fil de ces quelques lignes de la GAAzette, notamment le Pacte Bio voté par la Région Nouvelle-Aquitaine et la structuration d'une nouvelle filière valorisant les territoires.

Je vous souhaite une bonne rentrée à toutes et à tous et une bonne lecture !

**Jean-Pierre Raynaud,**  
Vice-Président de la Région Nouvelle-Aquitaine, en charge de l'Agriculture, Président de l'AANA

## AA VOTRE DISPOSITION

### LE PACTE BIO

En juin dernier, les élus régionaux ont adopté le Pacte Bio 2023-2027.

2<sup>e</sup> région bio de France par son nombre de fermes et d'exploitations en agriculture biologique, la Région Nouvelle-Aquitaine accompagne ce développement depuis plusieurs années déjà avec différents partenaires.

Ce nouveau Pacte Bio s'inscrit parfaitement dans la feuille de route Néo Terra, notamment en termes de sortie d'intrants et produits phytosanitaires, de bien-être animal, de préservation de la biodiversité, d'accès à une alimentation de qualité.

La Région poursuit ainsi les efforts pour pérenniser l'ensemble de la filière et souhaite garder une dynamique de développement de cette agriculture biologique régionale forte. Le Pacte Bio s'appuiera sur un panel de dispositifs régionaux permettant d'accompagner les filières biologiques régionales, de l'amont à l'aval. Il s'articule autour de 5 axes stratégiques identifiés : le développement de la consommation (qui a connu une baisse de -4,6% en 2022, selon les chiffres du Ministère) et la promotion auprès du grand public, la structuration des filières biologiques, le développement et la pérennité de la production bio, la formation et l'organisation régionale, pour atteindre des objectifs ambitieux (cf. la rubrique AA Noter).

Pour plus de détails :



**33,5**

c'est, en kg, la consommation annuelle de produits de la mer par habitant en France.

Source AgriMer 01-2023 (Données 2021)

## AA ACTUALITÉS

### MERCI POUR TOUT

Après 38 années à valoriser les produits et les entreprises agroalimentaires régionaux, et avoir parcouru le monde des salons professionnels, Marie Françoise Goulinat, responsable du Pôle Entreprises prend sa retraite. Pour tout son travail et son investissement sans faille, un grand merci à elle.

Agathe De Langhe prendra la direction du pôle Entreprises à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2023. Bienvenue dans l'équipe! Pour la contacter : [a.delanghe@aana.fr](mailto:a.delanghe@aana.fr)

### PARTENARIAT MÉDIA

En septembre 2022, l'AANA a initié un partenariat avec France 3 Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre de l'émission "Vous êtes formidable". Le concept : valoriser tout au long de l'année une filière agricole/agroalimentaire, à travers

l'interview d'un producteur ou d'un éleveur pendant 5 minutes. Cette vitrine gratuite, réunit en moyenne 15 000 personnes à chaque émission. Si vous êtes intéressé pour participer à une prochaine émission, n'hésitez pas à contacter : Marie Lacour-Darribère [m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

### ÉCOUTEZ BIEN...

Les podcasts AANA x Podcastine reviennent. Après les deux premiers épisodes qui faisaient la part belle à la complémentarité entre les productions d'Agneau de lait des Pyrénées IGP & Label Rouge et d'Ossau-Iraty AOP, puis au Melon du Haut-Poitou IGP cet été, ce nouveau podcast met en lumière un produit phare de cette saison : les Huîtres Marennes Oléron IGP Label Rouge.

Pour les (re)écouter, rendez-vous sur :



### ET LE VAINQUEUR EST...

La 3<sup>e</sup> édition du Concours des chefs des lycées, organisée par la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine et en partenariat avec l'AANA, s'est tenue le 24 juin 2023 au Lycée de Kyoto à Poitiers, autour de la thématique des volailles et lapins. Le but : valoriser le savoir-faire des chefs des établissements scolaires de la région, mettre en lumière les produits locaux et bio. Sur les 8 équipes en lice, le jury présidé par Jérôme Schilling, chef doublement étoilé du restaurant Laliq et Meilleur Ouvrier de France, a décerné le 1<sup>er</sup> prix au Lycée Jean Hyppolite à Jonzac (17). Bravo à l'ensemble des participants et à l'équipe gagnante.

## AA NOTER

### Les objectifs du Pacte Bio 2023-2027

**18%** de la surface agricole régionale en bio



**25%** d'exploitations néo-aquitaines en bio



**2.5 MILLIARDS** d'euros de chiffre d'affaires réalisés en bio\*



**30%** de produits locaux & bio dans la restauration scolaire publique des lycées



\*Tous réseaux, hors vente directe



# LA FILIÈRE



## LA TOMATE LABEL ROUGE

Ça ne vous a pas échappé, la Tomate vient officiellement d'obtenir, en juin dernier, un Label Rouge. Une première pour ce « légume » le plus consommé en France. Cette obtention, portée par l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne) déjà porteuse de la Fraise Label Rouge, est pourtant le fruit d'un long travail mené depuis 5 années. Pas moins de 30 versions du cahier des charges, portant sur 39 points de maîtrise, ont été nécessaires à l'aboutissement de la demande de reconnaissance en Label Rouge.

La production concernée par ce SIQO est aujourd'hui réalisée par 12 producteurs, répartis sur 3 bassins (Lot-et-Garonne, Pyrénées-Orientales et Provence) avec un volume annuel espéré de 500 à 1000 tonnes.

Ce signe de qualité a fait le pari de choix gustatifs forts portés sur la saveur sucrée, la jutosité et des arômes de tomate prépondérants. Et grâce à lui, la filière compte bien acquérir plus de visibilité auprès des consommateurs, espérant lutter ainsi contre la concurrence étrangère. Sans compter le gage de qualité qu'il induit.

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à contacter : [f.pizon@aiflg.fr](mailto:f.pizon@aiflg.fr)



## UNE MYCOFÉDÉRATION EN NOUVELLE-AQUITAINE

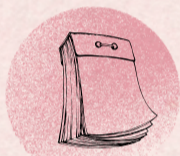
Depuis début 2022, la Mycofédération Nouvelle-Aquitaine fédère officiellement les Associations et Syndicats de producteurs de cèpes et champignons de la région. Elle regroupe désormais les associations "Cèpes et Champignons de Gironde", "Cèpes du Périgord", "Mycosylviculture en Limousin".

Cette récente fédération a pour objectif d'uniformiser le travail entrepris, il y a quelques années, par ces trois entités

départementales, de répondre aux besoins identifiés par chacune, afin d'organiser une filière "Cèpes et Champignons" durable et valorisante pour notre territoire.

Diverses actions sont engagées : la promotion des cèpes et champignons forestiers d'une seule et même voix, la valorisation des territoires, la mise en place d'outils de transformation, le développement de la commercialisation à partir de marques collectives locales. La Mycofédération Nouvelle-Aquitaine doit aussi faire face à un enjeu de taille : celui de s'adapter au changement climatique, afin de faire perdurer la production de cèpes de qualité, mais aussi dans un souci de préservation de nos bois et forêts, des essences forestières favorables à la production de ces précieux champignons et de pratiques sylvicoles responsables.

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à contacter : [mycofederationnouvelleaquitaine@gmail.com](mailto:mycofederationnouvelleaquitaine@gmail.com)



## AGENDA

### 30 AOÛT

Salon ACCOT-RHD, Lycée Hôtelier de Talence (33)

### 08 SEPT.-28 OCT.

Coupe du monde de rugby Fan zone, «Village Rugby» Bordeaux

### 22-24 SEPTEMBRE

Toques & Porcelaine, Limoges

### 27-28 SEPTEMBRE

Salon Alina, Bordeaux

### 03-05 OCTOBRE

Salon "Fruit Attraction", Madrid

### 05 OCTOBRE\*

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

### 07-11 OCTOBRE

Salon "Anuga", Cologne

### 07-09 NOVEMBRE

Salon "Food & Hotel China", Shanghai

### 08-10 NOVEMBRE

Salon "ProWine", Shanghai

### 09 NOVEMBRE

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, Barbezieux-Saint-Hilaire (16)

### 19-21 NOVEMBRE

Les Loc'halles du Sud-Ouest, Exp'Hôtel Bordeaux

\*(sous réserve)

## CONTACTS

AANA- 6, Parvis de Chartrons - Cité Mondiale  
33000 Bordeaux  
[www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)  
[www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr)

La Gazette est éditée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine. Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (Loi du 11 mars 1957, art. 40 et 41 et Code pénal art.425).



COLAAB

# média

L'AANA et le réseau France Bleu se sont associés sur la période estivale pour valoriser et faire connaître nos bons produits régionaux. Producteurs, éleveurs, pêcheurs, viticulteurs, ostréiculteurs de Nouvelle-Aquitaine étaient présents sur les antennes régionales de France Bleu : pendant le Tour de France et dans l'émission "Circuit court" de France Bleu Gironde. Au total, 45 émissions et 51 filières régionales pour tout savoir sur les produits et titiller vos papilles.

LE rendez-vous des pros de la restauration collective

8<sup>e</sup> Rencontres professionnelles régionales de la restauration collective bio, locale et de qualité

18 octobre 2023

Salle des Congrès - Saint-Junien (87)



Plus d'infos sur la restauration collective

PORTAL REGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE en Nouvelle-Aquitaine BIO, LOCALE & DE QUALITE



Organisé par



## REMARQUABLE



64

c'est le nombre total de producteurs et d'ostréiculteurs présents au Village Rugby de Bordeaux pendant toute la durée de la Coupe du Monde



+ DE 11 000 VUES

des Rencontres de l'Alimentation du 1<sup>er</sup> juin 2023\*\*



366 PRODUITS

dégustés lors du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine\*



29 242 DÉGUSTATIONS

sur le pavillon des vins de Nouvelle-Aquitaine lors de Bordeaux fête le Vin 2023

\* session du 15 juin 2023, à Magnac-Lavalette-Villars (16)  
\*\*sur la chaîne YouTube de l'AANA

Vous avez des infos à faire paraître dans la prochaine GAAzette ?  
[contact@lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr](mailto:contact@lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr)